

Fiche technique

Garniture pour bouchées à la reine - Format 1/2

Gencod	3104700085002
Code interne - Libellé réduit	20010138 - JM12GM
Quantité nominale :	400g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	Garniture pour bouchées à la reine
Liste des ingrédients	Ingrédients : eau, quenelles de volaille* 18% (farine de blé , graisse de bœuf, eau, viande de dinde* 2,4%, blancs d' œufs , sel, gluten de blé , protéines de lait), émincé de viande de poulet* traité en salaison 8,3% (viande de poulet*, eau, maltodextrine, sel, dextrose, stabilisant : E451), champignons de Paris saumurés (champignons 5,5%, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), crème fraîche (lait), arômes <i>naturels</i> , amidon de riz, amidon modifié de maïs, farine de blé , vin blanc. *Origine : UE
Allergènes	blé, lait, œufs
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g Energie 116 kcal / 485 kJ Matières grasses 6,5g -dont acides gras saturés 3,6g Glucides 10g -dont sucres 0,8g Protéines 4,1g sel 0,75g
Conservation	Avant ouverture: A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture: A conserver au réfrigérateur dans un récipient adapté et à consommer rapidement.
DDM	A consommer de préférence avant la date mentionnée sur <i>le couvercle de la boîte</i> . La DDM totale du produit est de 3 ans
Suggestion utilisation	Ouvrir la boîte et verser dans un récipient approprié : - Four traditionnel : 20 minutes à 180°C recouverte de fromage râpé. - Four micro-ondes : 4 minutes environ. - A la casserole : 6 minutes environ.
Conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.julienmack.fr



Garniture

2 - Caractéristiques

Caractéristiques microbiologiques	Produit appertisé - Stabilité à 37°C Contrôle libératoire NF V 08-408
Caractéristiques physico-chimiques	Produit conforme au règlement 1881/2006
OGM	Ce produit n'est pas soumis aux règles d'étiquetage relatives aux OGM selon les règlements 1829 et 1830/2003
Ionisation	Produit non ionisé
Réglementation	Les produits commercialisés par la société Julien Mack sont conformes à la réglementation en vigueur.

3 - Origine des matières premières

L'origine des matières premières peut vous être transmise sur demande pour un lot donné.
Origine des viandes: selon décret 1137/2016 Origine : UE

4 - Conditionnement et palettisation

Conditionnement - Unité logistique : Pack filmé de 12 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/palette	Nombre U.V.C./palette
12	9	108	1296

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
5,6 kg	648 kg	310*235*111 mm	80*120*115 cm

5 - Contacts

Informations consommateurs/ Coordonnées
Julien MACK - BP30 - 5 rue Jean Moulin - 21160 COUCHEY
Tél: 0380521046 Fax: 0380514591
Service commercial : commercial@julienmack.com
Service qualité : qualite@julienmack.com
Site : www.julienmack.fr

Cette version remplace toutes les versions précédentes; les mises à jour ne sont pas diffusées automatiquement. Les versions en vigueur sont disponibles sur notre site internet www.julienmack.fr

