

## Fiche technique

### Garniture pour bouchées à la reine - Format 1/2

<b>Gencod</b>	3104702075179
<b>Code interne - Libellé réduit</b>	2001601 - PB12GBP
<b>Quantité nominale :</b>	400g
<b>Estampille sanitaire</b>	FR21.200.001CE

#### 1- Informations



Garniture

<b>Dénomination légale</b>	Garniture pour bouchées à la reine
<b>Liste des ingrédients</b>	Ingrédients : Eau, quenelles de volaille : 21% (farine de <b>blé</b> , graisse de bœuf, eau, viande de dinde* 2,8%, blancs d' <b>œufs</b> , sel, gluten de <b>blé</b> , protéines de <b>lait</b> ), cubes de viande de dinde* cuits traités en salaison 11% (viande de dinde*, amidon de <b>blé</b> , sel, stabilisants : diphosphates), champignons de Paris saumurés (champignons 5,5%, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), <b>crème</b> fraîche ( <b>lait</b> ), amidon transformé de maïs, amidon de riz, farine de <b>blé</b> , huile de tournesol, vin blanc, bouillon de volaille (sel, maltodextrine de <b>blé</b> , sucre, arômes, graisse de poulet, extrait de levure, oignon, viande de poulet, épices, plantes aromatiques), <b>œufs</b> entiers concentrés salés ( <b>œufs</b> , sel), arôme ( <b>lait</b> ). * Origine UE
<b>Allergènes</b>	<b>blé, œufs, lait</b>
<b>Valeurs nutritionnelles</b>	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g Energie 133 kcal/554 KJ Matières grasses 7,9 g -dont acides gras saturés 4,0 g Glucides 11 g -dont sucres <0,5 g Protéines 4,4 g sel 0,84 g
<b>Conservation</b>	Avant ouverture: A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture: A conserver au réfrigérateur dans un récipient adapté et à consommer rapidement.
<b>DDM</b>	A consommer de préférence avant le : voir la date inscrite sur le couvercle de la boîte La DDM totale du produit est de 3 ans
<b>Suggestion utilisation</b>	<i>Verser le contenu de la boîte dans une casserole et faire chauffer à feu doux en remuant délicatement pendant 6 minutes. Passer les feuilletés quelques minutes au four à 180°C. Garnir les bouchées à la reine puis les gratiner au four très chaud avant de servir.</i>

#### 2 - Caractéristiques

<b>Caractéristiques microbiologiques</b>	Produit appertisé - Stabilité à 37°C Contrôle libératoire NF V 08-408
<b>Caractéristiques physico-chimiques</b>	Produit conforme au règlement 1881/2006
<b>OGM</b>	Ce produit n'est pas soumis aux règles d'étiquetage relatives aux OGM selon les règlements 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Produit non ionisé
<b>Réglementation</b>	Les produits commercialisés 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 : Barquette non filmée de 12 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/palette	Nombre U.V.C./palette
12	12	144	1728

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
5,6 kg	807 kg	310*235*111 mm	120*80*150 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.com

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](http://www.julienmack.fr)