

Fiche technique**Quenelles de brochet sauce crevette - Format 1/2**

Gencod	3104702075162
Code interne - Libellé réduit	2001602 PB12GUC
Quantité nominale :	400g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	6 Quenelles de brochet sauce crevette nordique
Liste des ingrédients	Ingrédients : Eau, quenelles de brochet 36% (farine de blé , graisse de bœuf, eau, brochet 4,8% (poisson), blancs d' œufs , sel, gluten de blé , lactose et protéines de lait), crème fraîche (lait) , farine de blé , concentré de tomates, amidon modifié de maïs, vin blanc, cognac modifié (cognac, sel, arôme naturel de poivre) poudre de crevettes nordiques 0,19% (crustacés), aneth 0,07%, oignon en poudre.
Allergènes	blé, lait, œufs, poisson, crustacés. Peut contenir des traces de mollusques.
	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g
	Energie 138 kcal/574kJ
	Matières grasses 8,8 g
	-dont acides gras saturés 5,4 g
	Glucides 11 g
	-dont sucres <0,5 g
	Protéines 3,6 g
	sel 0,76 g
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 le couvercle de la boîte . La DDM totale du produit est de 3 ans
Suggestion utilisation	Ouvrir la boîte, disposer délicatement le contenu dans un récipient adapté . Réchauffer les quenelles et leur sauce. Servir bien chaud pour que la quenelle conserve tout son moelleux et que la sauce exprime tout son fumet et toute sa saveur. Pour plus de saveur, vous pouvez ajouter du gruyère râpé avant le réchauffage. Au four à micro ondes : 3 minutes à 800W A la casserole : 6 minutes à feu doux en remuant de temps en temps Au four traditionnel : 20 minutes à 180 °C
Conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.julienmack.com

2 - Caractéristiques

Caractéristiques microbiologiques	Produit appertisé - Stabilité à 37°C Contrôle libérateur NF V 08-408
Caractéristiques physico-chimiques	Produit conforme au code des usages quenelles - décembre 2014 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 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.

4 - Conditionnement et palettisation

Conditionnement - Unité logistique : Barquette non filmée de 12 boites

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.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



Sauce crevette

