

Fiche technique

Quenelles de volaille au naturel pour garniture - Format 4/4

Gencod	3 104 700 011 001
Code interne - Libellé réduit	2001051 - JM44ME
Quantité nominale	Poids net total : 800g Poids net égoutté : 510g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations



Quenelles pour garniture

Dénomination légale	Petites quenelles de volaille pour garniture
Liste des ingrédients	Ingrédients de la quenelle : Farine de blé , graisse de bœuf, eau, viande de dinde* 13%, blancs d' œufs , sel, gluten de blé , protéines de lait . Liquide de couverture : eau. *Origine : UE
Allergènes	blé, œufs, lait.
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté Energie 177 kcal/736 kJ Matières grasses 12 g -dont acides gras saturés 8,1 g Glucides 12 g -dont sucres < 0,5 g Protéines 4,9 g sel 0,63 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 sous rapidement.
DDM	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
Suggestion utilisation	Ouvrir la boîte. Verser les quenelles dans un récipient approprié avec leur jus. Pour une préparation en sauce, égoutter et rincer les quenelles avant de les napper d'une sauce de votre choix. Réchauffer votre plat : - Four à micro-ondes : 5 minutes à 800 W - Casserole : 6 minutes à feu doux en remuant délicatement. - Four traditionnel : 20 minutes à 180°C. - A la poêle : égoutter et rincer les quenelles, les faire revenir 7 minutes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.
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 - indice b - 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 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 6 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/	Nombre
12	9	108	648
Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions
5,5 kg	615 kg	305*205*120 mm	120*80*122 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

