

Fiche technique

Quenelles de veau sauce financière - Format 1/2

Gencod	3 104 700 065 004
Code interne - Libellé réduit	2001000 - JM12GAFL
Quantité nominale	400g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	6 quenelles de veau sauce financière
Liste des ingrédients	Ingrédients : Eau, quenelles de veau 36% (farine de blé , graisse de bœuf, eau, viande de veau* 4,8%, blancs d' œufs , sel, gluten de blé , protéines de lait), champignons de Paris en saumure (champignons 3%, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), olives vertes dénoyautées en saumure égouttées 3% (olives, sel, acidifiants : acide citrique, acide lactique), concentré de tomates, farine de blé , huile de tournesol, amidon transformé de maïs, amidon de riz, vin blanc, arôme, crème fraîche (lait) , madère modifié (madère, sel arôme naturel de poivre), épice et plantes aromatiques en poudre (oignon, ail, romarin, piment de Cayenne, thym). *Origine : UE Malgré tous nos soins, peut contenir un noyau d'olive.
Allergènes	œufs, blé, lait
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g Energie 150 kcal/625 kJ Matières grasses 10 g -dont acides gras saturés 5,0 g Glucides 11 g -dont sucres 0,8 g Protéines 3,5 g sel 0,91 g
Conservation	Avant ouverture: A conserver dans un local 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 l'un des fonds. La DDM totale du produit est de 3 ans
Suggestion utilisation	Ouvrir la boîte et verser les quenelles et la sauce dans un récipient approprié : - Four traditionnel : 20 minutes à 180°C. Pour plus de saveur recouvrir de fromage rapé avant la mise au four. - Four micro-ondes : 3 minutes à 800 W - A la casserole : 6 minutes environ
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 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/	Nombre
12	9	108	1296
Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
5,6 kg	630 kg	300*220*110 mm	80*120*115 cm

5 - Contacts

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

Diffusion : Mise à jour site Internet, classeur

Motif : Mise à jour pack

BAT de référence:

67990_007



Quenelles de veau
Sauce financière

