

Fiche technique

Garniture pour bouchées à la reine - Format 5/1

Gencod	3104700073009
Code interne - Libellé réduit	2001056 - JM51G5
Quantité nominale:	4100 g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	Garniture pour bouchées à la reine
Liste des ingrédients	Eau, quenelles de volaille 24 % (farine de blé , graisse de bœuf, eau, viande de dinde* : 3,1 %, blancs d' œufs , sel, gluten de blé , protéines de lait), dés de viande de poulet* cuite traitée en salaison : 10 % (viande de poulet*, eau, maltodextrine de blé , sel, dextrose, stabilisant : E451), champignons de Paris saumurés (champignons 3,5 %, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), farine de blé , huile de tournesol, amidon transformé de maïs, vin blanc, préparation à base d'huile de tournesol (huile de tournesol, lactose , protéines de lait), épaississant : gomme de guar, amidon de riz, œufs entiers concentrés (œufs , sel), bouillon de volaille (sel, maltodextrine, sucre, arômes, graisse de poulet, extrait de levure, oignon, viande de poulet, épices, plantes aromatiques), crème fraîche (lait), sel, arômes, muscade. * Origine : UE
Allergènes	blé, lait, œufs
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100g Energie 115 kcal/479 kJ Matières grasses 7,2g -dont acides gras saturés 2,9g Glucides 8,0g -dont sucres < 0,5 g Protéines 4,2g sel 1,1g
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 l'un des fonds. La DDM totale du produit est de 3 ans
Suggestion utilisation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.julienmack.com
Conseil préparation	Faire chauffer doucement la garniture bouchées à la reine avant de la répartir dans les croûtes feuilletées préalablement réchauffées au four. * répartir la garniture dans un plat à gratin et faire chauffer au four 30 minutes environs à 200/220°C * disposer la garniture dans une casserole, couvrir et laisser chauffer 25 à 30 minutes.



Garniture

2 - Caractéristiques

Caractéristiques microbiologiques	Produit appertisé - Stabilité à 37°C Contrôle libérateur 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 3 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/palette	Nombre U.V.C./palette
11	5	55	165

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
13,5 kg	760 kg	480*155 *250mm	120*80*137 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