

## 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 <b>blé</b> , graisse de bœuf, eau, viande de dinde* : 3,1 %, blancs d' <b>œufs</b> , sel, gluten de <b>blé</b> , protéines de <b>lait</b> ), dés de viande de poulet* cuite traitée en salaison : 10 % (viande de poulet*, eau, maltodextrine de <b>blé</b> , sel, dextrose, stabilisant : E451), champignons de Paris saumurés (champignons 3,5 %, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), farine de <b>blé</b> , huile de tournesol, amidon transformé de maïs, vin blanc, préparation à base d'huile de tournesol (huile de tournesol, <b>lactose</b> , protéines de <b>lait</b> ), épaississant : gomme de guar, amidon de riz, <b>œufs</b> entiers concentrés ( <b>œufs</b> , sel), bouillon de volaille (sel, maltodextrine, sucre, arômes, graisse de poulet, extrait de levure, oignon, viande de poulet, épices, plantes aromatiques), <b>crème</b> fraîche ( <b>lait</b> ), 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 : <a href="http://www.julienmack.com">www.julienmack.com</a>
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](mailto:commercial@julienmack.com)  
Service qualité : [qualite@julienmack.com](mailto:qualite@julienmack.com)  
Site : [www.julienmack.com](http://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)