Garniture

# Fiche technique

## Garniture - Format 4/4

| | |
|---|---|
| **Gencod** | 3 104 700 086 009 |
| **Code interne - Libellé réduit** | 2001046 - JM44G9 |
| **Quantité nominale:** | 800g |
| **Estampille sanitaire** | FR21.200.001CE |

### 1 - Informations

| | |
|---|---|
| **Dénomination légale** | GARNITURE POUR BOUCHEES A LA REINE |
| **Liste des ingrédients** | **Ingrédients** : *Eau, quenelles de volaille 22% (farine de* ***blé*** *, graisse de bœuf, eau , viande de dinde* 2,9%, blanc d'* ***œufs*** *, sel, gluten de* ***blé*** *, protéines de* ***lait*** *), émincés de viande de poulet traitée en salaison 10% (viande de poulet*, eau, maltodextrine, sel, dextrose, stabilisant : E451), champignons de Paris en saumure (champignons 3,3%, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), préparation à base d'huile de tournesol (huile de tournesol,* ***lactose*** *, protéines de* ***lait*** *), amidon de riz, amidon modifié de maïs, farine de* ***blé*** *, huile de tournesol, vin blanc,* ***beurre (lait)*** *, bouillon de volaille (sel, maltodextrine, sucre, arômes, graisse de poulet, extrait de levure, oignon, viande de poulet, épices, plantes aromatiques),* ***oeufs*** *entiers concentrés (* ***oeufs*** *, sel),* ***crème*** *fraîche (* ***lait*** *), sel, arôme (* ***lait*** *).*<br>*Origine : UE |
| **Allergènes** | **blé, œufs, lait.** |
| **Valeurs nutritionnelles** | Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g<br>Energie ***130 kcal / 542kJ***<br>Matières grasses 8.5 g<br>-dont acides gras saturés *3.2 g*<br>Glucides *9.1 g*<br>-dont sucres *< 0,5 g*<br>Protéines *4.4 g*<br>sel *1,0 g* |
| **Conservation** | Avant ouverture: A conserver dans un endroit frais et sec.<br>Après ouverture: A conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement. |
| **DDM** | A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds. La DDM totale du produit est de 3 ans |
| **Suggestion utilisation** | *Ouvrir la boîte et verser dans un récipient approprié :*<br>*- Four traditionnel : 20 minutes à 180°C*<br>*- A la casserole : 6 minutes à feu doux en remuant délicatement*<br>*- Four micro-ondes : 5 minutes à 800 W* |
| **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 libératoire NF V 08-408 |
| **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 boites

| Nombre Colis/couche | Nombre Couche palette | Nombre colis/ palette | Nombre U.V.C./palette |
|---|---|---|---|
| 12 | 9 | 108 | 648 |

| Poids brut colis | Poids brut palette | Dimensions colis | Dimensions palette |
|---|---|---|---|
| 5,5 kg | 588 kg | 315*210*120 mm | 12*80*123 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**