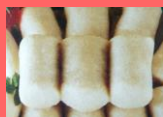


Fiche technique

Lot de 2 boites de quenelles de veau au naturel pour garniture - Format 1/2



Pour garniture

| | |
|-------------------------------|---|
| Gencod | 3104700004003 |
| Code interne - Libellé réduit | 2001031 - JM12MA-L2CAFA |
| Quantité nominale : | Poids net total : 2* 400g Poids net de quenelles : 2* 255g |
| Estampille sanitaire | FR21.200.001CE |

1 - Informations

| | |
|-------------------------|--|
| Dénomination légale | PETITES QUENELLES DE VEAU POUR GARNITURE |
| Liste des ingrédients | Ingrédients : Farine de blé, graisse de bœuf, eau, viande de veau* 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 et énergétiques pour 100g de produit égoutté Energie 167 kcal/ 696 kJ Matières grasses 12g -dont acides gras saturés 6.6g Glucides 11g -dont sucres <0.5g Protéines 4.4g sel 0.64g |
| 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 figurantsur l'un des fonds. La DDM totale du produit est de 3 ans |
| Suggestion utilisation | Ouvrir la boîte, égoutter et rincer les quenelles, les verser dans un récipient approprié et napper les d'une sauce de votre choix. Réchauffer votre plat soit au four micro-ondes 4 minutes environ, soit à la casserole 6 minutes environ, soit au four traditionnel 20 minutes à 18°C. Pour plus de saveur, ajouter du fromage rapé avant la cuisson. |
| 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 : Carton de 12 lots de 2 boîtes

| Nombre Colis/couche | Nombre Couche palette | Nombre colis/ palette | Nombre U.V.C./palette |
|---------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| 12 | 5 | 60 | 720 |

| Poids brut colis | Poids brut palette | Dimensions colis | Dimensions palette |
|------------------|--------------------|------------------|--------------------|
| 11,2 kg | 672 kg | 305*235*235 mm | 120*80*130 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

