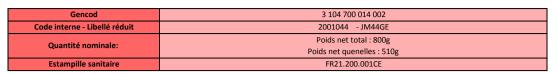








Quenelle de volaille au naturel 15-17 pièces - Format 4/4



15-17 pièces

1 - Informations

Dénomination légale	15 à 17 QUENELLES DE VOLAILLE AU NATUREL		
Liste des ingrédients	Ingrédients de la quenelle : Farine de blé, graisse de bœuf, eau,viande de dinde* 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 moyennes pour 100g de produit égoutté		
	Energie 192 kcal / 799 kJ		
	Matières grasses 13 g		
	-dont acides gras saturés 7.5 g		
valeurs nutritionnelles	Glucides 13 g		
	-dont sucres <0,5 g		
	Protéines 4.9 g		
	sel 0.64 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 figurant sur le couvercle de la boite. La DDM totale du produit est de 3 ans		
Suggestion utilisation	Ouvrir la boîte, égoutter les quenelles, les verser dans un récipient approprié et napper les d'une sauce de votre choix. Réchauffer votre plat : - Four micro-ondes : 5 minutes à 800 W - Casserole : 6 minutes à feu doux en remuant délicatement - Four traditionnel : 20 minutes à 180 °C. Pour plus de saveur, ajouter du fromage râpé 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 libératoire NF V 08-408		
Caractéristiques physico-chimiques	Produit conforme au Code des usages quenelles - indice b - 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 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	120*80*123 cm



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

Diffusion : Mise à jour site Internet, classeur.

BAT de référence: 68011_010 Motif: changement logo tri

