



Sauce cuisinée

Fiche technique

Quenelles de veau sauce cuisinée - Format 1/2

Gencod	3 104 700 062 003
Code interne - Libellé réduit	2001003 - JM12GAT6
Quantité nominale :	400g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	6 QUENELLES DE VEAU SAUCE CUISINEE	
Liste des ingrédients	Ingrédients : Eau, quenelles de veau 36% (farine de blé , graisse de bœuf, eau, viande de veau* 4,8%, blancs d' œufs , sel, gluten de blé , protéines de lait), concentré de tomates, farine de blé , huile de tournesol, amidon transformé de maïs, amidon de riz, vin blanc, arôme, crème fraîche (lait), épice et plantes aromatiques en poudre (oignon, ail, romarin, piment de Cayenne, thym). * Origine : UE	
Allergènes	œufs, blé, lait.	
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g	
	Energie	143 kcal / 594 kJ
	Matières grasses	9.3 g
	-dont acides gras saturés	5.0 g
	Glucides	11 g
	-dont sucres	0.5 g
	Protéines	3.7 g
sel	0.90 g	

Conservation	Avant ouverture: A conserver dans un local frais et sec. Après ouverture: Conserver au réfrigérateur dans un récipient adapté et à consommer rapidement.
DDM	A consommer de préférence avant le : voir la date inscrite sur le couvercle. La DDM totale du produit est de 3 ans
Suggestion utilisation	Ouvrir la boîte et verser dans un récipient approprié : - Four traditionnel : 20 minutes à 180°C recouvertes de fromage râpé. - Four micro-ondes : 4 minutes environ. -A la casserole : 6 minutes environ <i>en remuant délicatement.</i>
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 : Pack filmé de 12 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/ palette	Nombre U.V.C./palette
12	9	108	1296

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
5,6 kg	605 kg	310*235*111 mm	80*120*115 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

