

Fiche technique

Lot de 2 boîtes de quenelles de volaille au naturel - Format 1/2

Gencod	3104700005000
Code interne - Libellé réduit	2001033 - JM12ME-L2CAFA
Quantité nominale	Poids net total : 2* 400g Poids net de quenelles : 2* 255g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Déclaration légale	PETITES QUENELLES DE VOLAILLE POUR GARNITURE														
Liste des ingrédients	Ingrédients : 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 et énergétiques pour 100g de produit égoutté <table border="1"> <tr> <td>Energie</td> <td>185 kcal / 770 kJ</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses</td> <td>13g</td> </tr> <tr> <td>-dont acides gras saturés</td> <td>6.9g</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td>12g</td> </tr> <tr> <td>-dont sucres</td> <td><0.5g</td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td>4.8g</td> </tr> <tr> <td>sel</td> <td>0.62g</td> </tr> </table>	Energie	185 kcal / 770 kJ	Matières grasses	13g	-dont acides gras saturés	6.9g	Glucides	12g	-dont sucres	<0.5g	Protéines	4.8g	sel	0.62g
Energie	185 kcal / 770 kJ														
Matières grasses	13g														
-dont acides gras saturés	6.9g														
Glucides	12g														
-dont sucres	<0.5g														
Protéines	4.8g														
sel	0.62g														
Conservation	Avant ouverture: A conserver dans un local frais et sec. Après ouverture: A conserver au réfrigérateur dans un récipient adapté et à consommer sous 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, 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 180°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														



Pour garniture

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 - 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

