

Fiche technique

Quenelles de volaille sauce forestière - format 1/2

Gencod	3 104 700 068 005
Code interne - Libellé réduit	2001009 - JM12GECHA
Quantité nominale	400g
Estampille sanitaire	FR 21.200.001 CE



Sauce forestière

1 - Informations

Dénomination légale	6 Quenelles de volaille sauce forestière
Liste des ingrédients	Ingrédients : Eau, quenelles de volaille 36% (farine de blé , graisse de bœuf, eau, viande de dinde* 4,8%, blancs d' œufs , sel, gluten de blé , protéines de lait), mélange de champignons forestiers surgelés 6,4% (bolets jaunes, shiitakes, pleurotes, girolles en proportion variable), crème fraîche (lait) , farine de blé , amidon de riz, amidon transformé de maïs, arômes, persil surgelé, plantes aromatiques <i>en poudre (oignon, ail)</i> . *Origine : UE
Allergènes	blé, orge, œufs, lait
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g Energie 137 kcal/569 kJ Matières grasses 8,6 g -dont acides gras saturés 4,8 g Glucides 11 g -dont sucres < 0,5 g Protéines 3,5 g sel 0,60 g
Conservation	Avant ouverture: A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture: A conserver au réfrigérateur dans un récipient adapté et à consommer <i>rapidement</i> .
DDM	A consommer de préférence avant la date mentionnée 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 : - Four traditionnel : 20 minutes à 180°C - Four micro-ondes : 4 minutes environ - A la casserole : 6 minutes environ
Conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.julienmack.com

3 - 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.

4 - 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

5 - Conditionnement et palettisation

Conditionnement - Unité logistique : Pack filmé de 12 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/	Nombre
12	9	108	1296
Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
5,6 kg	648 kg	310*235*111 mm	80*120*115 cm

6 - 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.com

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

