

**Fiche technique****Quenelles de brochet sauce crevette - Format 1/2**

<b>Gencod</b>	3104702075162
<b>Code interne - Libellé réduit</b>	2001602 PB12GUC
<b>Quantité nominale :</b>	400g
<b>Estampille sanitaire</b>	FR21.200.001CE

**1 - Informations**

<b>Dénomination légale</b>	6 Quenelles de brochet sauce crevette nordique
<b>Liste des ingrédients</b>	<b>Ingrédients :</b> Eau, quenelles de <b>brochet</b> 36% (farine de <b>blé</b> , graisse de bœuf, eau, <b>brochet</b> 4,8% ( <b>poisson</b> ), blancs d' <b>œufs</b> , sel, gluten de <b>blé</b> , <b>lactose</b> et protéines de <b>lait</b> ), <b>crème</b> fraîche ( <b>lait</b> ), farine de <b>blé</b> , concentré de tomates, amidon modifié de maïs, vin blanc, cognac modifié (cognac, sel, arôme naturel de poivre) poudre de <b>crevettes</b> nordiques 0,19% ( <b>crustacés</b> ), aneth 0,07%, oignon en poudre.
<b>Allergènes</b>	<b>blé, lait, œufs, poisson, crustacés</b> <b>Traces de mollusques</b>
	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g
	Energie 138 kcal/574kJ
	Matières grasses 8,8 g
	-dont acides gras saturés 5,4 g
	Glucides 11 g
	-dont sucres <0,5 g
	Protéines 3,6 g
	sel 0,76 g
<b>Conservation</b>	Avant ouverture: A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture: A conserver au réfrigérateur dans un récipient adapté et à consommer rapidement.
<b>DDM</b>	A consommer de préférence avant la date mentionnée sur le couvercle de la boîte. La DDM totale du produit est de 3 ans
<b>Suggestion utilisation</b>	Ouvrir la boîte, disposer délicatement le contenu dans un récipient adapté. Réchauffer les quenelles et leur sauce. Servir bien chaud pour que la quenelle conserve tout son moelleux et que la sauce exprime tout son fumet et toute sa saveur. Pour plus de saveur, vous pouvez ajouter du gruyère râpé avant le réchauffage. Au four à micro ondes : 3 minutes à 800W A la casserole : 6 minutes à feu doux en remuant de temps en temps Au four traditionnel : 20 minutes à 180 °C
<b>Conseil préparation</b>	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : <a href="http://www.julienmack.com">www.julienmack.com</a>

**2 - Caractéristiques**

<b>Caractéristiques microbiologiques</b>	Produit appertisé - Stabilité à 37°C Contrôle libérateur NF V 08-408
<b>Caractéristiques physico-chimiques</b>	Produit conforme au code des usages quenelles - décembre 2014 Produit conforme au règlement 1881/2006
<b>OGM</b>	Ce produit n'est pas soumis aux règles d'étiquetage relatives aux OGM selon les règlements 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Produit non ionisé
<b>Réglementation</b>	Les produits commercialisés 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.

**4 - Conditionnement et palettisation**

Conditionnement - Unité logistique : Barquette non filmée de 12 boites

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/palette	Nombre U.V.C./palette
12	12	144	1728

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
5,6 kg	807 kg	310*235*111 mm	120*80*150 cm

**5 - Contacts****Informations consommateurs/ Coordonnées**

Julien MACK - BP30 - 5 rue Jean Moulin - 21160 COUCHEY  
Tél: 0380521046 Fax: 0380514591  
Service commercial : [commercial@julienmack.com](mailto:commercial@julienmack.com)  
Service qualité : [qualite@julienmack.com](mailto:qualite@julienmack.com)  
Site : [www.julienmack.com](http://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](http://www.julienmack.fr)**



Sauce crevette

