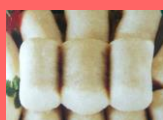


## Fiche technique

### Lot de 2 boîtes de quenelles de veau au naturel pour garniture - Format 1/2



Pour garniture

Gencod	3104700004003
Code interne - Libellé réduit	2001031 - JM12MA-L2CAFA
Quantité nominale :	Poids net total : 2* 400g Poids net de quenelles : 2* 255g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

#### 1 - Informations

Dénomination légale	PETITES QUENELLES DE VEAU POUR GARNITURE
Liste des ingrédients	<b>Ingrédients :</b> Farine de blé, graisse de bœuf, eau, viande de veau* 13 %, blancs d'œufs, sel, gluten de blé, protéines de lait. Liquide de couverture : eau *Origine : UE
Allergènes	<b>blé, œufs, lait.</b>
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g de produit égoutté Energie <b>167 kcal/ 696 kJ</b> Matières grasses 12g -dont acides gras saturés 6.6g Glucides 11g -dont sucres <0.5g Protéines 4.4g sel 0.64g
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 figurantsur 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 18°C. Pour plus de saveur, ajouter du fromage rapé avant la cuisson.
Conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : <a href="http://www.julienmack.com">www.julienmack.com</a>

#### 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 : 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](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)

