

## Fiche technique

### Quenelles de brochet au naturel pour garniture - Format 1/2

Gencod	3 104 700 006 007
Code interne - Libellé réduit	2001034 - JM12MU
Quantité nominale	Poids net total : 400g Poids net égoutté : 255g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

#### 1 - Informations

Dénomination légale	Petites quenelles de brochet pour garniture	
Liste des ingrédients	<u>Ingrédients de la quenelle</u> : Farine de <b>blé</b> , graisse de bœuf, eau, <b>brochet 13% (poisson)</b> , blancs d' <b>œufs</b> , sel, gluten de <b>blé</b> , protéines de <b>lait</b> . Liquide de couverture : eau.	
Allergènes	<b>blé, œufs, lait, poisson, traces de mollusques et de crustacés</b>	
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté	
	Energie	196 kcal/815 kJ
	Matières grasses	13 g
	-dont acides gras saturés	8,0 g
	Glucides	14 g
	-dont sucres	<0,5 g
Protéines	5,0 g	
sel	0,83 g	
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 le: voir la date inscrite sur le couvercle de la boîte. 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 - Four à micro-ondes : 3 minutes environ à 800 W. - A la casserole : 6 minutes environ à feu doux en remuant délicatement. - Four traditionnel : 20 minutes à 180°C	
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 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 : 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

#### 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)

Diffusion : Mise à jour site Internet, classeur.

Motif : changement logo tri

BAT de référence:

68008\_006



Pour garniture

