

## Fiche technique

### Quenelle de volaille pauvre en sel au naturel 16 pièces - Format 4/4



15-17 pièces

Gencod	3 104 702 075 469
Code interne - Libellé réduit	2001065 - JM44GEHS
Quantité nominale:	Poids net total : 800g Poids net de quenelles : 510g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

#### 1 - Informations

Dénomination légale	<b>16 QUENELLES DE VOLAILLE PAUVRES EN SEL</b>	
Liste des ingrédients	Ingrédients de la quenelle : farine de <b>blé</b> , graisse de bœuf, eau, viande de dinde* 13%, blanc d' <b>œufs</b> , gluten de <b>blé</b> , protéines de <b>lait</b> . Liquide de couverture : eau. * Origine : UE	
Allergènes	<b>blé, lait, œufs</b>	
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g de produit égoutté	
	Energie	<b>230 kcal/956kJ</b>
	Matières grasses	16 g
	-dont acides gras saturés	10 g
	Glucides	14 g
	-dont sucres	<0,5 g
Protéines	5,9	
sel*	0.04 g	
* à inclure dans la quantité de sodium prescrite par le médecin.		
Conservation	Avant ouverture: A conserver dans un local frais et sec. Après ouverture: A conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement,	
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 micro-ondes : 4 minutes environ dans le jus ou recouvertes d'une sauce. - A la casserole : 6 minutes dans le jus ou recouvertes d'une sauce. - Bain-marie : 15 minutes dans la boîte ouverte. - Four traditionnel : 20 minutes à 180°C recouvertes d'une sauce et de fromage râpé.	
Conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : <a href="http://www.julienmack.fr">www.julienmack.fr</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 - indice b - 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 6 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/ palette	Nombre U.V.C./palette
12	9	108	648

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
5,5 kg	588 kg	315*210*120 mm	120*80*123 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)