



Garniture

Fiche technique

Garniture - Format 4/4

Gencod	3 104 700 086 009
Code interne - Libellé réduit	2001046 - JM44G9
Quantité nominale:	800g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	GARNITURE POUR BOUCHEES A LA REINE	
Liste des ingrédients	Ingrédients : Eau, quenelles de volaille 22% (farine de blé , graisse de bœuf, eau, viande de dinde* 2,9%, blanc d' œufs , sel, gluten de blé , protéines de lait), émincés de viande de poulet traitée en salaison 10% (viande de poulet*, eau, maltodextrine, sel, dextrose, stabilisant : E451), champignons de Paris en saumure (champignons 3,3%, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), préparation à base d'huile de tournesol (huile de tournesol, lactose , protéines de lait), amidon de riz, amidon modifié de maïs, farine de blé , huile de tournesol, vin blanc, beurre (lait) , bouillon de volaille (sel, maltodextrine, sucre, arômes, graisse de poulet, extrait de levure, oignon, viande de poulet, épices, plantes aromatiques), œufs entiers concentrés (œufs , sel), crème fraîche (lait) , sel, arôme (lait). *Origine : UE	
Allergènes	blé, œufs, lait.	
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g	
	Energie	130 kcal / 542kJ
	Matières grasses	8.5 g
	-dont acides gras saturés	3.2 g
	Glucides	9.1 g
	-dont sucres	< 0,5 g
	Protéines	4.4 g
	sel 1,0 g	
Conservation	Avant ouverture: A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture: A conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.	
DDM	A consommer de préférence avant la date figurant 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 - A la casserole : 6 minutes à feu doux en remuant délicatement - Four micro-ondes : 5 minutes à 800 W	
Conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.julienmack.com	

2 - Caractéristiques

Caractéristiques microbiologiques	Produit appertisé - Stabilité à 37°C Contrôle libératoire NF V 08-408
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 boites

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	12*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
Service qualité : qualite@julienmack.com
Site : www.julienmack.fr

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

