

Fiche technique

Quenelles de veau sauce financière - Format 1/2

Gencod	3 104 700 065 004
Code interne - Libellé réduit	2001000 - JM12GAFL
Quantité nominale	400g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	6 quenelles de veau sauce financière
Liste des ingrédients	Ingrédients : Eau, quenelles de veau 36% (farine de blé , graisse de bœuf, eau, viande de veau* 4,8%, blancs d' œufs , sel, gluten de blé , protéines de lait), champignons de Paris en saumure (champignons 3%, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), olives vertes dénoyautées en saumure égouttées 3% (olives, sel, acidifiants : acide citrique, acide lactique), concentré de tomates, farine de blé , huile de tournesol, amidon transformé de maïs, amidon de riz, vin blanc, arôme, crème fraîche (lait), madère modifié (madère, sel arôme naturel de poivre), plantes aromatiques en poudre (oignon, ail, romarin, thym), <i>piment de Cayenne</i> *Origine : UE Malgré tous nos soins, peut contenir un noyau d'olive.
Allergènes	œufs, blé, lait
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g Energie 150 kcal/625 kJ Matières grasses 10 g -dont acides gras saturés 5,0 g Glucides 11 g -dont sucres 0,8 g Protéines 3,5 g sel 0,91 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 la date mentionnée sur l'un des fonds. La DDM totale du produit est de 3 ans
Suggestion utilisation	Ouvrir la boîte et verser les quenelles et la sauce dans un récipient approprié : - Four traditionnel : 20 minutes à 180°C. Pour plus de saveur recouvrir de fromage rapé avant la mise au four. - Four micro-ondes : 3 minutes à 800 W - A la casserole : 6 minutes environ
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 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 : 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	630 kg	300*220*110 mm	80*120*115 cm

5 - Contacts

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.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



Quenelles de veau
Sauce financière

