

Fiche technique

Quenelles de volaille sauce forestière - format 1/2

Gencod	3 104 700 068 005
Code interne - Libellé réduit	2001009 - JM12GECHA
Quantité nominale	400g
Estampille sanitaire	FR 21.200.001 CE



Sauce forestière

1 - Informations

Dénomination légale	6 Quenelles de volaille sauce forestière
Liste des ingrédients	Ingrédients : Eau, quenelles de volaille 36% (farine de blé , graisse de bœuf, eau, viande de dinde* 4,8%, blancs d' œufs , sel, gluten de blé , protéines de lait), mélange de champignons forestiers surgelés 8% en proportion variable (bolets jaunes, shitakes, pleurotes, girolles), crème fraîche (lait) , amidons, farine de blé , double concentré de tomates, aromes naturels, bouillon de volaille (sel, maltodextrine, sucre, aromes, graisse de poulet, extrait de levure, oignon, viande de poulet, épices, plantes aromatiques), persil, poudre de bolets jaunes 0,08%, plantes aromatiques en poudre. *Origine : UE
Allergènes	blé, œufs, lait
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g Energie 141 kcal/586 kJ Matières grasses 9,0 g -dont acides gras saturés 5,6 g Glucides 11 g -dont sucres < 0,5 g Protéines 3,6 g sel 0,71 g
Conservation	Avant ouverture: A conserver dans un endroit 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 dans un récipient approprié : - Four traditionnel : 20 minutes à 180°C - Four micro-ondes : 4 minutes environ - A la casserole : 6 minutes environ
Conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.julienmack.com

3 - 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.

4 - 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

5 - 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

6 - 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.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