PJ n°8g à R-CONT
Effet au: 31/05/2023
version 2

Fiche technique

Quenelles de brochet sauce crevette - Format 1/2

Gencod	3 104 700 056 002
Code interne - Libellé réduit	2001022 - JM12GUM
Quantité nominale	400g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

Quenelles de brochet sauce crevette

1 - Informations

Dénomination légale	6 quenelles de brochet sauce crevettes nordiques
Liste des ingrédients	**Ingrédients** : Eau, quenelles de **brochet** 36% (farine de **blé**, graisse de bœuf, eau, **brochet (poisson)** 4,8%, blancs d'**œufs**, sel, gluten de **blé**, protéines de **lait**), farine de **blé**, carottes surgelées, carottes surgelées, oignons surgelés, concentré de tomates, amidon modifié de maïs, vin blanc, amidon de riz, ciboulette, poudre de **crevettes** nordiques (**crustacés**) 0,3%, huile de tournesol, **crème** fraîche **(lait)**, épice et plantes aromatiques en poudre (oignon, ail, piment de Cayenne), sucre, sel.
Allergènes	**blé, lait, œufs, poissons, crustacés** **Peut contenir des traces de mollusques**
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g Energie 137 kcal/570 kJ Matières grasses 8,5 g -dont acides gras saturés 4,9 g Glucides 11 g -dont sucres 0,8 g Protéines 3,6 g sel 0,75 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 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 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 boites

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

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

Diffusion : Mise à jour site Internet, classeur
Motif : Changement logo tri

BAT de référence: 68001_004