

Fiche technique

Quenelles de brochet sauce Nantua - Format 1/2

Gencod	3104702074585
Code interne - Libellé réduit	2001024 - JM12GUN
Quantité nominale :	400g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	6 quenelles de brochet sauce nantua
Liste des ingrédients	Ingrédients : Eau, quenelles de brochet 36% (farine de blé , grasse de bœuf, eau, brochet 4,8% (poisson), blancs d' œufs , sel, gluten de blé , protéines de lait), double concentré de tomates, farine de blé , amidon, crème fraîche (lait), vin blanc, beurre (lait), arôme naturel (crustacés, poisson, lait), poudre d'écrevisse rouge des marais (crustacés), cognac modifié (cognac, sel, arôme naturel), oignon en poudre, persil, ail en poudre, piment de Cayenne. Trace éventuel de mollusques
Allergènes	blé, œufs, lait, poisson, crustacés, mollusques
Valeurs nutritionnelles	Valeurs moyennes pour 100g Energie 148 kcal / 607 kJ Matières grasses 9,0g -dont acides gras saturés 5,4g Glucides 12g -dont sucres <0,5g Protéines 3,7g sel 0,78g
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 micro-ondes : 4 minutes environ - A la casserole : 6 minutes environ - Bain-marie : 15 minutes dans la boîte ouverte
Conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.julienmack.fr



Sauce Nantua

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/palette	Nombre U.V.C./palette
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

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

