Fiche technique

Quenelles lyonnaises de volaille au naturel - Format 4/4

10 quenelles lyonnaises

Gencod	3 104 700 045 006
Code interne - Libellé réduit	2001049 - JM44HGE
Quantité nominale:	Poids net total : 800g Poids net quenelles : 510g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	10 QUENELLES LYONNAISES DE VOLAILLE AU NATUREL	
Liste des ingrédients	**Ingrédients de la quenelle** : **OEUFS** entiers, farine de **BLE**, graisse de bœuf, eau, viande de dinde* 13%, sel, **BEURRE (LAIT)**, gluten de **BLE**, blancs d'**OEUFS** Liquide de couverture : eau. *Origine UE *Traces éventuelle de poisson*	
Allergènes	**blé, œufs, lait.**	
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g de produit égoutté	
	Energie	**194 kcal/807kJ**
	Matières grasses	124 g
	-dont acides gras saturés	8,3 g
	Glucides	12 g
	-dont sucres	<0,5 g
	Protéines	6.4 g
	sel	1.2 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 figurant sur le couvercle de la boîte. La DDM totale du produit est de 3 ans	
Suggestion utilisation	Egoutter les quenelles et les rincer à l'eau fraîche, les accommoder soit comme une entrée avec une sauce onctueuse, en les rechauffant au four (200/220°C) pendant 25 minutes environ, soit en gratin au fromage ou à la chapelure, soit comme garniture autour d'une viande, d'un gâteau de foie de volaille ou de ris de veau avec une sauce aux champignons. Vous obtiendrez une délicieuse garniture.	
Conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.julienmack.fr	

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 - indice b - 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 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	120*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