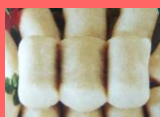


Fiche technique

Quenelles de veau au naturel pour garniture - Format 1/2



Petites quenelles

Pour garniture

Gencod	3 104 700 004 003
Code interne - Libellé réduit	2001030 - JM12MA
Quantité nominale :	Poids net total : 400g Poids net égoutté : 255g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	Petites quenelles de veau pour garniture
Liste des ingrédients	Ingrédients de la quenelle : Farine de BLE , graisse de bœuf, eau, viande de veau*, blancs d' OEUFS , sel, gluten de BLE , protéines de LAIT . Liquide de couverture : eau. *Origine : UE <i>Traces éventuelle de poisson</i>
Allergènes	blé, œufs, lait
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté Energie 167 kcal/696 kJ Matières grasses 12 g -dont acides gras saturés 6,6 g Glucides 11 g -dont sucres < 0,5 g Protéines 4,4 g sel 0,64 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 le : voir la date inscrite sur le couvercle. La DDM totale du produit est de 3 ans
Suggestion utilisation	Ouvrir la boîte, égoutter les quenelles, les verser dans un récipient approprié et les napper d'une sauce de votre choix. Réchauffer votre plat : - Four à micro-ondes : 4 minutes environ - Casserole : 6 minutes environ - Four traditionnel : 20 minutes à 180°C. Pour plus de saveur, ajouter du fromage râpé avant la cuisson
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 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.com

