

Fiche technique

Quenelle de volaille au naturel 75-85 pièces - Format 5/1

Gencod	3 104 700 024 001
Code interne - Libellé réduit	2001058 - JM51GE
Quantité nominale :	Poids net total : 4000g Poids net quenelles: 2550g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	75 à 85 quenelles de volaille au naturel														
Liste des ingrédients	Farine de blé , graisse de bœuf, eau, viande de dinde*13%, blancs d' œufs , sel, gluten de blé , protéines de lait . Liquide de couverture : eau *Origine : UE <i>Traces éventuelles de poisson</i>														
Allergènes	blé, lait, œufs														
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté <table> <tr> <td>Energie</td><td>185 kcal/772 kJ</td></tr> <tr> <td>Matières grasses</td><td>13 g</td></tr> <tr> <td>-dont acides gras saturés</td><td>7,3 g</td></tr> <tr> <td>Glucides</td><td>13 g</td></tr> <tr> <td>-dont sucres</td><td><0,5 g</td></tr> <tr> <td>Protéines</td><td>4,8 g</td></tr> <tr> <td>sel</td><td>0,69 g</td></tr> </table>	Energie	185 kcal/772 kJ	Matières grasses	13 g	-dont acides gras saturés	7,3 g	Glucides	13 g	-dont sucres	<0,5 g	Protéines	4,8 g	sel	0,69 g
Energie	185 kcal/772 kJ														
Matières grasses	13 g														
-dont acides gras saturés	7,3 g														
Glucides	13 g														
-dont sucres	<0,5 g														
Protéines	4,8 g														
sel	0,69 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, égoutter et rincer les quenelles de volaille. . Disposer les quenelles dans un plat à gratin, recouvrir de la sauce de votre choix, parsemer ou non de fromage râpé et faire chauffer au four 30 minutes environ à 200/220°C . Disposer les quenelles dans une casserole, recouvrir de la sauce de votre choix, couvrir et laisser chauffer 25 à 30 minutes														
Conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.julienmack.com														



75 à 85 pièces

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 3 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/ palette	Nombre U.V.C./palette
11	5	55	165
Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
13,6 kg	748 kg	480*160*250mm	120*80*138 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