

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	<i>Ingrédients : Eau, quenelles de BROCHET 36% (farine de BLE, graisse de bœuf, eau, BROCHET, blancs d'OEUFs, sel, gluten de BLE, protéines de LAIT), concentré de tomate, farine de BLE, amidon de riz, CREME fraiche, cognac, poudre de CREVETTE, extrait d'écrevisse (amidon de pomme de terre, extrait d'ECREVISSE), oignon, curcuma, ail, piment de Cayenne, sel, arôme naturel. Trace éventuel de mollusques</i>	
Allergènes	blé, œufs, lait, poisson, crustacés, mollusques	
Valeurs nutritionnelles	Valeurs moyennes pour 100g	
	Energie	133 kcal / 555 kJ
	Matières grasses	7,9g
	-dont acides gras saturés	4,9g
	Glucides	11g
	-dont sucres	1g
	Protéines	4,0g
sel	0,79g	
Conservation	Avant ouverture: A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité. Après ouverture: A conserver au réfrigérateur dans un récipient adapté et à consommer rapidement.	
DDM	Pour une dégustation optimale, à consommer de préférence avant le : voir la date inscrite sur le couvercle de la boîte.	
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 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.fr

