

PJ n°11 à R-CONT Effet au: 14/11/2025 version 13

Fiche technique

Garniture pour bouchées à la reine - Format 1/2

Gencod	3104702075179
Code interne - Libellé réduit	2001601 - PB12GBP
Quantité nominale :	400g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1- Informations



iture				Ī
iture	£	-		
iture	8	٠,	Š	
iture	No.	35	4	
iture		34		1
iture				A.
iture	-31	-	-	
iture			-	
		re		
	ILU			
	ııu			
	llu			

Dénomination légale	Garniture pour bouchées à la reine		
Liste des ingrédients	Ingrédients: Eau, quenelles de volaille 21% (farine de BLE, graisse de bœuf, eau, viande de dinde* 2,8%, blancs d'OEUFS, sel, gluten de BLE, protéines de LAIT), cubes de viande de dinde* cuits traités en salaison 11% (viande de dinde*, amidon de BLE, sel, stabilisants: E450-E451-E452), champignons de Paris saumurés (champignons 5,5%, eau, sel, acidifiant: acide citrique, antioxydant: acide ascorbique), crème fraîche (LAIT), amidon modifié de maïs, amidon de riz, farine de BLE, huile de tournesol, vin blanc, bouillon de volaille (sel, maltodextrine, sucre, arômes, graisse de poulet, extrait de levure, oignon, viande de poulet, épices, plantes aromatiques), arôme naturel. * Origine UE		
Allergènes	blé, œufs, lait		
Valeurs nutritionnelles	Val Energie Matières grasses -dont acides gras saturés Glucides -dont sucres Protéines sel	eurs nutritionnelles moyennes pour 100g 133 kcal/554 KJ 7,9 g 4,0 g 11 g <0,5 g 4,4 g 0,84 g	
	Avant ouverture: A conserver à température ambiante et à l'abir 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 boite La DDM totale du produit est de 3 ans		
Suggestion utilisation	Verser le contenu de la boîte dans une casserole et faire chauffer à feu doux en remuant délicatement pendant 6 minutes. Passer les feuilletés quelques minutes au four à 180°C. Garnir les bouchées à la reine puis les gratiner au four très chaud avant de servir.		

2 - Caractéristiques

Caractéristiques microbiologiques	Produit appertisé - Stabilité à 37°C Contrôle libératoire NF V 08-408
Caractéristiques physico-chimiques	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 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

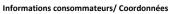
4 - Conditionnement et palettisation

Conditionnement - Unité logistique : Barquette non filmée de 12 boites

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/ palette	Nombre U.V.C./palette
12	12	144	1728

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
5,6 kg	807 kg	310*235*111 mm	120*80*150 cm





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



