

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

Garniture

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, <i>stabilisants</i> : 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	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g <table> <tr> <td>Energie</td><td>133 kcal/554 KJ</td></tr> <tr> <td>Matières grasses</td><td>7,9 g</td></tr> <tr> <td>-dont acides gras saturés</td><td>4,0 g</td></tr> <tr> <td>Glucides</td><td>11 g</td></tr> <tr> <td>-dont sucres</td><td><0,5 g</td></tr> <tr> <td>Protéines</td><td>4,4 g</td></tr> <tr> <td>sel</td><td>0,84 g</td></tr> </table>	Energie	133 kcal/554 KJ	Matières grasses	7,9 g	-dont acides gras saturés	4,0 g	Glucides	11 g	-dont sucres	<0,5 g	Protéines	4,4 g	sel	0,84 g
Energie	133 kcal/554 KJ														
Matières grasses	7,9 g														
-dont acides gras saturés	4,0 g														
Glucides	11 g														
-dont sucres	<0,5 g														
Protéines	4,4 g														
sel	0,84 g														
Conservation	Avant ouverture: A conserver à température ambiante et à l'abris 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 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 libérateur 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 boîtes

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

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

