

75 à 85 pièces

Fiche technique

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

Gencod	3 104 702 073 465
Code interne - Libellé réduit	2001059 - JM51GEHS
Quantité nominale :	Poids net total : 4000g Poids net *des* quenelles: 2550g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	75 à 85 QUENELLES DE VOLAILLE AU NATUREL PAUVRE EN SEL	
Liste des ingrédients	***Ingrédients*** *: Farine de* ***blé*** *, graisse de bœuf, eau, viande de dinde* (13% à la mise en œuvre), blancs d'* ***œufs*** *, gluten de* ***blé*** *,* ***lactose*** *et protéines de* ***lait*** *.* *Liquide de couverture : eau.* **Origine : UE*	
Allergènes	**blé, œufs, lait.**	
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g *de produit égoutté*	
	Energie	**182 kcal/758kJ**
	Matières grasses	12 g
	-dont acides gras saturés	7.5 g
	Glucides	13g
	-dont sucres	0.6 g
	Fibres	1.6 g
	Protéines	4.7 g
	sel à inclure dans la quantité quotidienne prescrite par le médecin.	0.09 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 sous 24h.	
DDM	A consommer de préférence avant la date *figurant* sur l'un des fonds. La DDM totale du produit est de 3 ans	
Suggestion utilisation	Ouvrir la boîte et égoutter 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.fr	

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 boites

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.fr

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