PJ n°4c à R-CONT
Effet au: 25/04/2025
version 4

Fiche technique

Quenelle de brochet au naturel 15 à 17 pièces - Format 4/4

Gencod	3104700015009
Code interne - Libellé réduit	2001047 - JM44GU
Quantité nominale:	Poids net total : 800g Poids net quenelles : 510g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE



16 pièces

1 - Informations

Dénomination légale	15 à 17 quenelles de brochet au naturel
Liste des ingrédients	Farine de **blé**, graisse de bœuf, eau, **brochet** 13% (**poisson**), blancs d'**œufs,** sel, gluten de **blé**, **lactose** et protéines de **lait**.
Allergènes	**blé, œufs, lait, poisson.** Peut contenir des traces de **mollusques et crustacés**
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté Energie *192 kcal/799 kJ* Matières grasses 13 g -dont acides gras saturés 7,9g Glucides 14g -dont sucres *<0,5 g* Protéines 5,1g sel 0,73g
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 boite, égoutter les quenelles, les verser dans un récipient approprié et napper les d'une sauce de votre choix. Réchauffer votre plat: - Four à micro-ondes: 4 minutes environ - Casserole: 6 minutes environ - Four traditionnel: 20 minutes à 180°C. Pour plus de saveur, ajouter du fromage râpé avant la cuisson
Conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.julienmack.com

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 6 boites

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/ palette	Nombre U.V.C./palette
12	9	108	648

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
5,5 kg	588 kg	315*210*120 mm	120*80*123 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

Diffusion : Mise à jour site Internet, classeur.