PJ n°3 R-CONT
Effet au: 25/04/2025
version 7

Fiche technique

Garniture pour bouchées à la reine - Format 5/1

Gencod	3104700073009
Code interne - Libellé réduit	2001056 - JM51G5
Quantité nominale:	4100 g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE



Garniture

1 - Informations

Dénomination légale	Garniture pour bouchées à la reine
Liste des ingrédients	Eau, quenelles de volaille 24 % (farine de **blé**, graisse de bœuf, eau, viande de dinde* : *3,1* %, blancs d'**œufs**, sel, gluten de **blé**, protéines de **lait**), dés de viande de poulet* cuite traitée en salaison : 10 % (viande de poulet*, eau, maltodextrine de **blé**, sel, dextrose, stabilisant : E451), champignons de Paris saumurés (champignons 3,5 %, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), amidon transformé de maïs, amidon de riz, farine de **blé**, huile de tournesol, vin blanc, préparation à base d'huile de tournesol (huile de tournesol, **lactose,** protéines de **lait**), bouillon de volaille (sel, maltodextrine, sucre, arômes, graisse de poulet, extrait de levure, oignon, viande de poulet, épices, plantes aromatiques), **crème** fraiche (**lait),** sel, arôme naturel. * Origine : UE
Allergènes	blé, lait, œufs
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100g Energie 131 kcal/546 kJ Matières grasses 7,6g -dont acides gras saturés 3,7g Glucides *11g* -dont sucres 0,6g Protéines 4,8g sel 0,96g
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	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.julienmack.com
Conseil préparation	Faire chauffer doucement la garniture bouchées à la reine avant de la répartir dans les croûtes feuilletées préalablement réchauffées au four. * répartir la garniture dans un plat à gratin et faire chauffer au four 30 minutes environs à 200/220°C * disposer la garniture dans une casserole, couvrir et laisser chauffer 25 à 30 minutes.

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 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
13,5 kg	*760 kg*	480**155* *250mm	*120*80*137 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