

## Fiche technique

### Garniture pour bouchées à la Reine - Format 3/1

|                               |                   |
|-------------------------------|-------------------|
| Gencod                        | 3104702017025     |
| Code interne - Libellé réduit | 2001036 - JM31G13 |
| Quantité nominale :           | 2850g             |
| Estampille sanitaire          | FR21.200.001CE    |

#### 1 - Informations

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Dénomination légale     | Garniture pour bouchées à la reine   |
| Liste des ingrédients   | <b>Ingrédients</b> : Eau, quenelles de volaille 20% (farine de <b>blé</b> , graisse de bœuf, eau, viande de dinde* : 2,6%, blancs d' <b>œufs</b> , sel, gluten de <b>blé</b> , <b>lactose</b> et protéines de <b>lait</b> ), émincés de viande de poulet* traitée en salaison : 10% (viande de poulet*, eau, maltodextrine, sel, dextrose, stabilisant E451), champignons de Paris saumurés (champignons 5,5%, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), préparation à base d'huile de tournesol (huile de tournesol, <b>lactose</b> , protéines de <b>lait</b> ), amidon de riz, amidon transformé de maïs, farine de <b>blé</b> , 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, antioxydant : extrait de romarin), <b>beurre (lait)</b> , <b>œufs</b> entiers concentrés ( <b>œuf</b> , sel), <b>crème</b> fraîche ( <b>lait</b> ), sel, arômes ( <b>blé</b> , <b>lait</b> ).<br>* Origine : UE |
| Allergènes              | <b>blé, lait, œuf</b>  |
| Valeurs nutritionnelles | Valeurs moyennes pour 100g<br>Energie 135kcal/ 562kj<br>Matières grasses 9g<br>-dont acides gras saturés 4,4g<br>Glucides 8,3g<br>-dont sucres 0,7g<br>Protéines 4,5g<br>sel 1,3g  |
| Conservation            | Avant ouverture: A conserver dans un endroit frais et sec.<br>Après ouverture: A conserver au réfrigérateur dans un récipient adapté et à consommer sous 24h.  |
| DDM                     | A consommer de préférence avant la date mentionnée sur l'un des fonds.<br>La DDM totale du produit est de 3 ans  |
| Suggestion utilisation  | Faire chauffer doucement la garniture bouchées à la reine avant de la répartir dans des croûtes feuilletées préalablement réchauffées au four.<br>- Au four : répartir la garniture dans un plat à gratin et faire chauffer au four 30 minutes environ à 200/220°C<br>-A la casserole : disposer la garniture dans une casserole, couvrir et laisser chauffer 25 à 30 minutes.   |
| Conseil préparation     | Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : <a href="http://www.julienmack.com">www.julienmack.com</a>   |



Garniture

#### 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 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 boîtes

| Nombre Colis/couche | Nombre Couche palette | Nombre colis/palette | Nombre U.V.C./palette |
|---------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|
| 11                  | 6                     | 66                   | 198                   |

| Poids brut colis | Poids brut palette | Dimensions colis | Dimensions palette |
|------------------|--------------------|------------------|--------------------|
| 9,7 kg           | 640 kg             | 480*160*180 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](mailto:commercial@julienmack.com)  
Service qualité : [qualite@julienmack.com](mailto:qualite@julienmack.com)  
Site : [www.julienmack.fr](http://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](http://www.julienmack.fr)