

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	Ingrédients : Eau, quenelles de volaille 21 % (farine de blé , graisse de bœuf, eau, viande de dinde* 2,7 %, blancs d' œufs , sel, gluten de blé , protéines de lait), émincés de viande de poulet* traitée en salaison <i>rôti</i> 10% (viande de poulet*, eau, maltodextrine, sel, dextrose, stabilisant: <i>triphosphates</i>), 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, lactose , protéines de lait), amidon de riz, amidon transformé de maïs, farine de blé , 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), beurre (lait) , crème fraîche (lait) , sel, arôme naturel (lait). * Origine : UE
Allergènes	blé, lait, oeuf
Valeurs nutritionnelles	Valeurs moyennes pour 100g Energie 137kcal/ 569kJ Matières grasses 8,9g -dont acides gras saturés 3,6g Glucides 10,1g -dont sucres 0,5g Protéines 4g sel 1,1g
Conservation	Avant ouverture: A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture: A conserver au réfrigérateur dans un récipient adapté et à consommer <i>rapidement</i> .
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	Faire chauffer doucement la garniture bouchées à la reine avant de la répartir dans des croûtes feuilletées préalablement réchauffées au four. - Au four : répartir la garniture dans un plat à gratin et faire chauffer au four 30 minutes environ à 200/220°C -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 : www.julienmack.com



Garniture

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 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
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