



Fiche technique

Quenelles de volaille au naturel BIO - 75-85 quenelles - Format 5/1

Gencod	3104702075506
Code interne - Libellé réduit	2002417 - JM51GEBIO
Nombre de quenelles :	75-85 quenelles
Portion indicative:	Pour les enfants: 1 à 2 quenelles Pour les adultes: 2 à 3 quenelles
Quantité nominale :	Poids net total : 4kg Poids net des quenelles: 2,550kg
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	75 à 85 quenelles de volaille au naturel BIO	
Liste des ingrédients	Ceufs entiers* , graisse de bœuf*, farine de blé*, eau, viande de dinde* 14%, beurre* (lait) , sel, gluten de blé*, blancs d' œufs* . Liquide de couverture : eau Origine de la viande de dinde bio : France * ingrédients agricoles issus de l'Agriculture Biologique	
Allergènes	blé, lait, œufs	
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté	
	Energie	194 kcal / 807 kJ
	Matières grasses	15g
	-dont acides gras saturés	8,4g
	Glucides	7,7g
	-dont sucres	0,4g
	Protéines	6,6g
sel	0,71g	
Conservation	Conservation : Avant ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture, à 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	Quenelles de volaille et son quinoa aux légumes du soleil En plus des quenelles de volaille BIO Julien MACK, prévoir les ingrédients suivants idéalement choisis dans la gamme BIO: Quinoa - Tomates fraîches préalablement mondées - 1/2 Poivron par personne - Aubergines - Fêta - Bouillon de volaille - Assaisonnement (sel - poivre - herbes de Provence - huile d'olive). Couper les aubergines en petits cubes, mettre à cuire dans le bouillon avec le quinoa pendant 12 minutes. Couper en cubes les tomates et la fêta y ajouter le mélange aubergines quinoa cuit, assaisonner (attention la fêta est salée) de sel, poivre, herbes de Provence. Farcir les 1/2 poivrons épépinés de ce mélange. Disposer dans un plat à four en alternant les 1/2 poivrons farcis et les quenelles de volaille BIO Julien MACK, arroser d'un filet d'huile d'olive, cuire 45 minutes. Servir bien chaud. D'autres idées recettes sont disponibles sur notre site www.julienmack.com	
Conseil préparation	Ouvrir la boîte, égoutter et rincer les quenelles de volaille. Au four: 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 200/200°C. A la casserole: disposer les quenelles dans une casserole, recouvrir de la sauce de votre choix, couvrir et laisser chauffer 25 à 30 minutes.	
Fabriquant	Fabriqué par JULIEN MACK - 21160 COUCHEY- FRANCE EMB 21 200 A	
Service consommateur	Pour toute demande de renseignements, écrivez à Service consommateurs S.A.S Julien MACK - BP30 - 21160 COUCHEY en précisant les références de fabrication inscrites sur le fond de la boîte. Mail: qualite@julienmack.com www.julienmack.com	

2 - Caractéristiques

Caractéristiques microbiologiques	Produit appertisé - Stabilité à 37°C Contrôle libérateur 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.
Certification	Conforme au règlement 834/2007 Produit issu de l'agriculture biologique certifié par ECOCERT FR-BIO-01

3 - Origine des matières premières

Origine de la viande de dinde selon décret 1137/2016 : France
Origine des matières issues de l'agriculture biologique UE/non UE
L'origine des matières premières peut vous être transmise sur demande pour un lot donné.

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	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

75 à 85 quenelles

