

## Fiche technique

### 8 Quenelles de volaille au naturel - Format 1/2

Gencod	3 104 700 008 001
Code interne - Libellé réduit	2001005 - JM12GE
Quantité nominale	Poids net total : 400g Poids net égoutté : 255g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

#### 1 - Informations

Dénomination légale	8 Quenelles de volaille
Liste des ingrédients	<b>Ingrédients de la quenelle</b> : Farine de <b>blé</b> , graisse de bœuf, eau, viande de dinde* (13% à la mise en œuvre), blancs d' <b>œufs</b> , sel, gluten de <b>blé</b> , <b>lactose</b> et <b>protéines de lait</b> , extrait naturel de poivre. Liquide de couverture : eau. *Origine : UE
Allergènes	<b>blé, œufs, lait</b>
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté Energie 177 kcal/738 kJ Matières grasses 11,7 g -dont acides gras saturés 7,15 g Glucides 13,7 g -dont sucres 0,2 g Protéines 4,0 g sel 1,02 g
Ionisation	Produit non ionisé
Conservation	Avant ouverture: A conserver dans un endroit frais et sec. 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. La DDM totale du produit est de 3 ans
Suggestion utilisation	Ouvrir la boîte, et verser dans un récipient approprié - Four à micro-ondes : 4 minutes environ dans le jus ou recouvertes d'une sauce. - A la casserole : 6 minutes environ dans le jus ou recouvertes de sauce. - Bain-marie : 15 minutes dans la boîte ouverte. - Four traditionnel : 20 minutes à 180°C recouvertes d'une sauce et de fromage râpé.
Conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : <a href="http://www.julienmack.fr">www.julienmack.fr</a>

#### 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 - 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
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 12 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/	Nombre
12	9	108	1296

  

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
5,6 kg	648 kg	310*235*111 mm	80*120*115 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)

Diffusion : Mise à jour site Internet, classeur.

Motif : Mise à jour FT spécifique

BAT de référence: 197102\_001



8 quenelles

