PJ n°4a à R-CONT
Effet au: 25/05/2020
version 1

Fiche technique

Quenelle de veau au naturel 15-17 pièces - Format 4/4

Gencod	3 104 700 013 005
Code interne - Libellé réduit	2001042 - JM44GA
Quantité nominale:	Poids net total : 800g Poids net *de* quenelles : 510g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

15- 17 pièces

1 - Informations

Dénomination légale	15 à 17 QUENELLES DE VEAU AU NATUREL
Liste des ingrédients	**Ingrédients de la quenelle** : Farine de **blé**, graisse de bœuf, eau, viande de veau* 13% , blancs d'**œufs**, sel, gluten de **blé, lactose** et protéines de **lait**. *Origine : UE Liquide de couverture : eau
Allergènes	**blé, œufs, lait**
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g de produit égoutté
	Energie 184kcal / 765 kJ
	Matières grasses 12g
	-dont acides gras saturés 7.3g
	Glucides 13g
	-dont sucres < 0.2g
	Protéines 5.6g
	sel 0.75g
Conservation	Avant ouverture: A conserver dans un local 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 figurant sur l'un des fonds. La DDM totale du produit est de 3 ans
Suggestion utilisation	Ouvrir la boîte, égoutter et verser dans un récipient approprié : - Four micro-ondes : 4 minutes environ dans le jus ou recouvertes d'une sauce. - A la casserole : 6 minutes environ dans le jus ou recouvertes d'une sauce. - Four traditionnel : 20 minutes à 180 °C recouvertes d'une sauce et fromage râpé.
Conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.julienmack.fr

2 - Caractéristiques

Caractéristiques microbiologiques	Produit appertisé - Stabilité à 37°C Contrôle libératoire 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.

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 6 boites

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/ palette	Nombre U.V.C./palette
12	9	108	648

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
5,5 kg	588 kg	315*210*120 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.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

Diffusion : Mise à jour site Internet, classeur.
Motif : Modif liste ingrédients et mode conservation BAT de référence: 68010_006