

Fiche technique

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

Gencod	3770021224194
Code interne - Libellé réduit	2691333 - MB51MBE8
Quantité nominale:	Poids net total : 4000 g Poids net quenelles : 2550 g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	75 à 85 quenelles de volaille au naturel
Liste des ingrédients	Farine de blé , graisse de bœuf, eau, viande de dinde* 13% , blancs d' œufs , sel, gluten de blé , protéines de lait . Liquide de couverture : eau *Origine : UE Traces éventuelle de poisson
Allergènes	blé, lait, œufs
Valeurs nutritionnelles	Valeurs énergétiques moyennes pour 100g de produit égoutté Energie 185 kcal/772 kJ Matières grasses 13 g -dont acides gras saturés 7,0 g Glucides 13 g -dont sucres < 0,5 g Protéines 4,7 g sel 0,61 g
Conservation	Avant ouverture: A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture: A conserver au réfrigérateur dans un récipient adapté et à consommer rapidement.
DDM	A consommer de préférence avant le : voir la date inscrite sur le couvercle. La DDM totale du produit est de 3 ans
Suggestion utilisation	Ouvrir la boîte, égoutter et rincer les quenelles. <u>Au four</u> : Préchauffer le four pendant 10 minutes à 200°C. Disposer les quenelles dans un plat à gratin. Napper d'une sauce chaude de votre choix et laisser cuire 25 à 35 minutes. Servir très chaud. <u>A la casserole</u> : Disposer les quenelles dans une casserole. Napper d'une sauce de votre choix, couvrir et laisser mijoter à feu doux 25 à 35 minutes. Ne découvrir qu'au moment de servir.
Conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.marcelbuffleconserves.com

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 Marcel Buffle Conserves 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	5	55	165
Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
13,5 kg	760 kg	470*155*250 mm	120*80*137 cm

5 - Contacts

Informations consommateurs/ Coordonnées

Marcel Buffle Conserves - 392 rue des artisans - Pôle d'activité Bel Air- 12 000 RODEZ
Service qualité : qualite@marcelbuffleconserves.com
Site internet : www.marcelbuffleconserves.com

EMB 21 200 A

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.marcelbuffleconserves.com