

## Fiche technique

### Quenelles de volaille au naturel - Format 4/4

<b>Gencod</b>	3770021224200
<b>Code interne - Libellé réduit</b>	2691340 - MB44GE
<b>Quantité nominale:</b>	Poids net total : 800g Poids net quenelles : 510g
<b>Estampille sanitaire</b>	FR21.200.001CE

#### 1 - Informations

<b>Dénomination légale</b>	15 à 17 Quenelles de volaille au naturel
<b>Liste des ingrédients</b>	Farine de <b>blé</b> , graisse de bœuf, eau, viande de dinde* 13 %, blancs d' <b>œufs</b> , sel, gluten de <b>blé</b> , protéines de <b>lait</b> . Liquide de couverture : eau *Origine : UE
<b>Allergènes</b>	<b>Blé, œufs, lait</b>
<b>Valeurs nutritionnelles</b>	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté Energie 192 kcal/799 kJ Matières grasses 13 g -dont acides gras saturés 7,3 g Glucides 14 g -dont sucres < 0,5 g Protéines 4,5 g sel 0,63 g
<b>Conservation</b>	Avant ouverture: A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture: A conserver au réfrigérateur dans un récipient adapté et à consommer rapidement.
<b>DDM</b>	A consommer de préférence avant la date mentionnée sur le couvercle. La DDM totale du produit est de 3 ans
<b>Suggestion utilisation</b>	Ouvrir la boîte, égoutter et rincer les quenelles. <u>Au four</u> : Préchauffer le four à 200°C. Disposer les quenelles dans un plat à gratin. Napper d'une sauce chaude de votre choix. Laisser cuire pendant 30 minutes. Servir très chaud. <u>- A la casserole</u> : Disposer les quenelles dans une casserole. Napper d'une sauce chaude de votre choix, couvrir et laisser mijoter à feu doux 20 minutes. Ne découvrir qu'au moment de servir.
<b>Conseil préparation</b>	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : <a href="http://www.marcelbuffleconserves.com">www.marcelbuffleconserves.com</a>



Quenelles traditionnelles

#### 2 - Caractéristiques

<b>Caractéristiques microbiologiques</b>	Produit appertisé - Stabilité à 37°C Contrôle libératoire NF V 08-408
<b>Caractéristiques physico-chimiques</b>	Produit conforme au Code des usages quenelles - indice b - Décembre 2014 Produit conforme au règlement 1881/2006
<b>OGM</b>	Ce produit n'est pas soumis aux règles d'étiquetage relatives aux OGM selon les règlements 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Produit non ionisé
<b>Réglementation</b>	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 6 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/	Nombre
12	9	108	648
Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions
5,5 kg	615 kg	305*205*120 mm	120*80*122

#### 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](mailto:qualite@marcelbuffleconserves.com)  
Site internet : [www.marcelbuffleconserves.com](http://www.marcelbuffleconserves.com)

EMB 21 200 A

