

Fiche technique

Quenelles de brochet au naturel - Format 4/4

Gencod	3153571911101
Code interne - Libellé réduit	2691304 - MB44MBGU12
Quantité nominale:	Poids net total : 800 g Poids net quenelles : 510 g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	12 Quenelles de brochet au naturel	
Liste des ingrédients	Farine de blé , graisse de bœuf, eau, chair de brochet (13% à la mise en œuvre), blancs d' œufs , sel, gluten de blé , lactose et protéines de lait . Liquide de couverture : eau	
Allergènes	Blé, œufs, lait, poisson Traces de crustacés et mollusques	
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté	
	Energie	193 kcal/806 kJ
	Matières grasses	13 g
	-dont acides gras saturés	7,9 g
	Glucides	14 g
	-dont sucres	0,2 g
Protéines	5,1 g	
	sel	0,73 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 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, égoutter les quenelles, les rincer à l'eau fraîche, les verser dans un récipient approprié et napper les d'une sauce de votre choix (aurore, financière, aux crustacés...) Réchauffer : - Au four 25 à 35 mn à 240°C thermostat 8 dans un plat à gratin - A la casserole: Couvrir, napper de sauce et laisser mijoter 25 à 35 mn minutes, Ne découvrir qu'au moment de servir	
Conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.marcelbuffleconserves.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 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	588 kg	315*210*120 mm	120*80*123

5 - Contacts

Informations consommateurs/ Coordonnées

Marcel Buffle Conserves - 392 rue des artisans - Pôle d'activité Bel Air- 12 000 RODEZ

Emb 21 200 A

Tél : 06 01 16 44 70

Contact commercial : commercial@marcelbuffleconserves.com

Contact qualité : qualite@marcelbuffleconserves.com

Site : www.marcelbuffleconserves.com

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



Quenelles