



Fiche technique

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

Gencod	3153571929021
Code interne - Libellé réduit	2691311 - MB51GEHS
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 pauvres en sodium
Liste des ingrédients	Farine de blé , graisse de bœuf, eau, viande de dinde*(13% à la mise en œuvre), blancs d' œufs , gluten de blé , lactose et protéines de lait , extrait naturel de poivre . Liquide de couverture : eau *Origine : UE
Allergènes	gluten, lait, œufs.
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté Energie 181 kcal/752 kJ Matières grasses 11,8 g -dont acides gras saturés 7,5 g Glucides 13,1 g -dont sucres 0,6 g Fibres alimentaires 1,6 g Protéines 4,7 g sel à inclure dans la quantité quotidienne prescrite par le médecin : 0,09 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 et verser le contenu dans une casserole. Ajouter de l'eau pour recouvrir les quenelles. Réchauffer, sans laisser bouillir, 15 minutes. Égoutter et servir bien chaud avec une sauce.
Conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.marcelbuffleconserves.com



75 à 85 pièces

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 - 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/	Nombre
11	5	55	165

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions
13,6 kg	748 kg	480*160*250 mm	120*80*138 cm

5 - Contacts

Informations consommateurs/ Coordonnées

Marcel Buffle Conserves - 392 rue des artisans - Pôle d'activité Bel Air- 12 000 RODEZ
Emb 21 200 A
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