

Fiche technique

Soufflés de brochet au naturel 26-28 pièces - Format 5/1

Gencod	3153573911406
Code interne - Libellé réduit	2691313 - MB51MBSU28
Quantité nominale:	Poids net total : 4000 g Poids net quenelles : 2550 g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	Soufflés de brochet au naturel														
Liste des ingrédients	Farine de blé , graisse de bœuf, eau, brochet 13% (poisson), blancs d' œufs , sel, gluten de blé , lactose et protéines de lait . Liquide de couverture : eau *Origine : UE														
Allergènes	blé, lait, œufs, poisson. Traces de crustacés et mollusques														
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté <table border="1"> <tr> <td>Energie</td> <td>194 kcal/809 kJ</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses</td> <td>12 g</td> </tr> <tr> <td>-dont acides gras saturés</td> <td>7,7 g</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td>16 g</td> </tr> <tr> <td>-dont sucres</td> <td>0,4 g</td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td>5 g</td> </tr> <tr> <td>sel</td> <td>1,2 g</td> </tr> </table>	Energie	194 kcal/809 kJ	Matières grasses	12 g	-dont acides gras saturés	7,7 g	Glucides	16 g	-dont sucres	0,4 g	Protéines	5 g	sel	1,2 g
Energie	194 kcal/809 kJ														
Matières grasses	12 g														
-dont acides gras saturés	7,7 g														
Glucides	16 g														
-dont sucres	0,4 g														
Protéines	5 g														
sel	1,2 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 soufflés, les rincer à l'eau fraîche, les verser dans un récipient approprié et napper les d'une sauce de votre choix (béchamel, Nantua, sauce tomate...) 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.com														



Soufflés

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/palette	Nombre U.V.C./palette
11	5	55	165

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
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