



Quenelles  
traditionnelles

**Fiche technique : Quenelles de volaille au naturel hyposodées de régime à teneur en sodium réduite -  
Format 4/4**

Gencod	3 153 571 926 105
Code interne - Libellé réduit	2691303 - MB44GEHS
Quantité nominale:	Poids net total : 800g Poids net égoutté : 510g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

**1 - Informations**

Dénomination légale	16 quenelles de volaille pauvres en sodium	
Liste des ingrédients	Farine de <b>blé</b> , graisse de bœuf, eau, viande de dinde** (13% à la mise en œuvre), blancs d' <b>œufs</b> , gluten de <b>blé</b> , <b>lactose</b> et protéines de <b>lait</b> , extrait naturel de poivre. Liquide de couverture : eau. ** Origine : UE	
Allergènes	<b>blé, lait, œufs</b>	
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g de produit égoutté	
	Energie	<b>197 kcal / 820 kJ</b>
	Matières grasses	13.3g
	-dont acides gras saturés	8.1g
	Glucides	13g
	-dont sucres	1.5g
	Fibres alimentaires	2.1g
	Protéines	5.3g
Sel*	0.09g	
	*Quantité à inclure dans la quantité quotidienne prescrite par le médecin.	
Conservation	Avant ouverture: A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture: A conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement .	
DDM	A consommer de préférence avant la date indiquée 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 : <a href="http://www.marcelbuffleconserves.com">www.marcelbuffleconserves.com</a>	

**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 Buffet 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/ palette	Nombre U.V.C./palette
12	9	108	648

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
5,5 kg	588 kg	315*210*120 mm	120*80*123

**5 - Contacts**

**Informations consommateurs/ Coordonnées**

Marcel Buffet Conserves - 392 rue des artisans - Pôle d'activité Bel Air- 12 000 RODEZ  
Emb 21 200 A  
Contact commercial : [commercial@marcelbuffleconserves.com](mailto:commercial@marcelbuffleconserves.com)  
Contact qualité : [qualite@marcelbuffleconserves.com](mailto:qualite@marcelbuffleconserves.com)  
Site : [www.marcelbuffleconserves.com](http://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](http://www.marcelbuffleconserves.com)**