



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 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 | blé, lait, œufs | |
| Valeurs nutritionnelles | Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g de produit égoutté | |
| | Energie | 197 kcal / 820 kJ |
| | 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 : www.marcelbuffleconserves.com | |

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 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 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