

Fiche technique : Garniture - Format 4/4

Gencod	3 153 575 929 102
Code interne - Libellé réduit	2691300 - MB44G9
Quantité nominale:	Poids net total : 800g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	GARNITURE VOL AU VENT	
Liste des ingrédients	Eau, quenelles de dinde* : 22,7% (farine de blé, graisse de bœuf, eau, viande de dinde* : 2,95%, blancs d'œufs, sel, gluten de blé, lactose et protéines de lait, extrait naturel de poivre), dés de viande de poulet* traitée en salaison : 9,4% (cuisse de poulet*, eau, malodextrine, sel, dextrose, stabilisant : E451), champignons 3,3% (champignons, eau, acidifiant : acide citrique, antioxygène : acide ascorbique), huile de tournesol (lactose, protéines de lait), amidon de riz, amidon transformé de maïs, farine de blé, vin blanc, beurre, arômes (lait), œufs entiers concentrés, crème fraîche, sel, spécialité à base de jus de citron (acidifiant : acide citrique). * Origine : UE	
Allergènes	Blé, œufs, lait.	
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g	
	Energie	133 kcal / 555 kJ
	Matières grasses	8.5 g
	-dont acides gras saturés	3.9 g
	Glucides	10.6 g
	-dont sucres	2 g
	Protéines	4.1g
Sel	1.2 g	
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 / conseil préparation	Se reporter à l'étiquette jointe Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.marcelbuffleconserves.com	
Suggestion utilisation / conseil préparation	Se reporter à l'étiquette jointe 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 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 distribuées automatiquement. Les mises à jour sont disponibles sur notre site internet www.marcelbuffleconserves.com