

## Fiche technique : Quenelles de veau au naturel pour garniture - Format 1/2

Gencod	3 153 571 960 017
Code interne - Libellé réduit	2691901 - SM12MBMA
Quantité nominale:	Poids net total : 400g Poids net de quenelles : 255g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

### 1 - Informations

Dénomination légale	PETITES QUENELLES DE VEAU POUR GARNITURE
Liste des ingrédients	Farine de <b>blé</b> , graisse de bœuf, eau, viande de veau* 13%, blancs d' <b>œufs</b> , sel, gluten de <b>blé</b> , <b>lactose</b> et protéines de <b>lait</b> . Liquide de couverture : eau. * Origine : UE
Allergènes	<b>blé, œufs, lait.</b>
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g de produit égoutté Energie <b>165 kcal / 686 kJ</b> Matières grasses 11 g -dont acides gras saturés 6.6 g Glucides 12 g -dont sucres <0,5 g Protéines 4.4 g sel 0.82 g
Conservation	Avant ouverture: A conserver dans un local frais et sec. Après ouverture: A conserver au réfrigérateur dans un récipient adapté et à consommer rapidement.
DDM	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds. La DDM totale du produit est de 3 ans
Conseils d'utilisation	Ouvrir la boîte et verser dans un récipient approprié. Egoutter et rincer les quenelles au préalable pour une préparation en sauce. Four traditionnel : 20 minutes à 180°C recouvertes d'une sauce et de fromage râpé Four micro-ondes : 4 minutes environ dans le jus ou recouvertes d'une sauce. A la casserole : 6 minutes environ dans le jus ou recouvertes d'une sauce.
Suggestion utilisation / conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : <a href="http://www.marcelbuffleconserves.com">www.marcelbuffleconserves.com</a>



Quenelles pour garniture

### 2 - Caractéristiques

Caractéristiques microbiologiques	Produit appertisé - Stabilité à 37°C Contrôle libératoire 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 : barquette non filmée de 12 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/ palette	Nombre U.V.C./palette
12	12	144	1728

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
5,6 kg	807 kg	310*235*111 mm	120*80*150 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](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)