

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 blé , graisse de bœuf, eau, viande de veau* 13%, blancs d' œufs , sel, gluten de blé , lactose et protéines de lait . Liquide de couverture : eau. * Origine : UE
Allergènes	blé, œufs, lait.
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g de produit égoutté Energie 165 kcal / 686 kJ 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 : www.marcelbuffleconserves.com



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
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

