

Fiche technique

Quenelles de veau au naturel 37-42 pièces - Format 5/1



37 à 42 pièces

Gencod	3153571962400
Code interne - Libellé réduit	2691306 - MB51MBGA4
Quantité nominale:	Poids net total : 4000 g Poids net quenelles : 2550 g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	37 à 42 quenelles de veau au naturel	
Liste des ingrédients	Ingrédients : Farine de blé , graisse de bœuf, eau, viande de veau* (13% à la mise en œuvre), blancs d' œufs , sel, 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 moyennes pour 100g de produit égoutté	
	Energie	196 kcal / 816 kJ
	Matières grasses	12,9g
	-dont acides gras saturés	8,2g
	Glucides	13,9g
	-dont sucres	0,3g
Protéines	5,1g	
sel	1,1g	
Conservation	Avant ouverture: A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture: A conserver au réfrigérateur dans un récipient adapté et à consommer sous 24h.	
DDM	A consommer de préférence avant la date mentionnée sur l'un des fonds. La DDM totale du produit est de 3 ans	
Suggestion utilisation	- Au four : préchauffer le four pendant 10 mn thermostat 8 ou 240°C et disposer les quenelles dans un plat à gratin. Napper d'une sauce chaude de votre choix (Béchamel, Nantua, sauce tomate) et laisser cuire pendant 25 à 35 mn. Servir très chaud. - A la casserole : Disposer les quenelles dans une casserole. Napper d'une sauce chaude de votre choix (Béchamel, Nantua, sauce tomate), couvrir et laisser mijoter à feu doux 25 à 35 mn. Ne découvrir qu'au moment de servir.	
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 3 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/palette	Nombre U.V.C./palette
11	5	55	165

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
13,6 kg	748 kg	480*160*250 mm	120*80*138 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