

Fiche technique

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

Gencod	
Code interne - Libellé réduit	2691312- MB51GGS
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 saumon <i>Salmo salar</i> au naturel														
Liste des ingrédients	Ingrédients : Farine de blé, graisse de bœuf, saumon atlantique (13% à la mise en œuvre), eau, blancs d'œufs, sel, gluten de blé, lactose et protéines de lait, extrait naturel de poivre. Liquide de couverture : eau														
Allergènes	Gluten, lait, œufs, poisson, traces de crustacés et de mollusques														
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté <table border="0"> <tr> <td>Energie</td> <td>168 kcal / 703 kJ</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses</td> <td>10,2g</td> </tr> <tr> <td>-dont acides gras saturés</td> <td>6,5g</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td>13,7g</td> </tr> <tr> <td>-dont sucres</td> <td>0,4g</td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td>5,1g</td> </tr> <tr> <td>sel</td> <td>1,01g</td> </tr> </table>	Energie	168 kcal / 703 kJ	Matières grasses	10,2g	-dont acides gras saturés	6,5g	Glucides	13,7g	-dont sucres	0,4g	Protéines	5,1g	sel	1,01g
Energie	168 kcal / 703 kJ														
Matières grasses	10,2g														
-dont acides gras saturés	6,5g														
Glucides	13,7g														
-dont sucres	0,4g														
Protéines	5,1g														
sel	1,01g														
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	<u>Au four</u> : 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. <u>A la casserole</u> : Disposer les quenelles dans une casserole. Napper d'une sauce chaude de votre choix (béchamel, Nantua, sauce tomate), couvrir et laisser mijoter à feux doux 25 à 35 minutes. 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 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 : 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



37 à 42 pièces