

Fiche technique

Quenelles de brochet au naturel 75-85 pièces - Format 5/1

Gencod	3153571914409
Code interne - Libellé réduit	2691315 - MB51MBU8
Quantité nominale:	Poids net total : 4000 g Poids net quenelles : 2550 g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	75 à 85 quenelles de brochet au naturel														
Liste des ingrédients	Farine de blé , graisse de bœuf, eau, brochet 13% (poisson), blancs d' œufs , sel, gluten de blé , lactose et protéines de lait . Liquide de couverture : eau														
Allergènes	blé , lait , œufs , poisson , traces de crustacés et de mollusques														
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté <table border="1"> <tr> <td>Energie</td> <td>192 kcal/801 kJ</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses</td> <td>13 g</td> </tr> <tr> <td>-dont acides gras saturés</td> <td>8,1 g</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td>14 g</td> </tr> <tr> <td>-dont sucres</td> <td><0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td>4,8 g</td> </tr> <tr> <td>sel</td> <td>0,67 g</td> </tr> </table>	Energie	192 kcal/801 kJ	Matières grasses	13 g	-dont acides gras saturés	8,1 g	Glucides	14 g	-dont sucres	<0,5 g	Protéines	4,8 g	sel	0,67 g
Energie	192 kcal/801 kJ														
Matières grasses	13 g														
-dont acides gras saturés	8,1 g														
Glucides	14 g														
-dont sucres	<0,5 g														
Protéines	4,8 g														
sel	0,67 g														
Conservation	Avant ouverture: A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture: A conserver au réfrigérateur dans un récipient adapté et à consommer <i>rapidement</i> .														
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 feu 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														



75 à 85 pièces

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.

4 - Conditionnement et palettisation

Conditionnement - Unité logistique : pack filmé de 3 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/	Nombre
11	5	55	165

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions
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