

## Fiche technique : Quenelles de veau sauce financière - Format 1/2

<b>Gencod</b>	3 153 571 960 048
<b>Code interne - Libellé réduit</b>	2691403 - SM12GAFL
<b>Quantité nominale</b>	Poids net total : 400g
<b>Estampille sanitaire</b>	FR21.200.001CE

### 1 - Informations

<b>Dénomination légale</b>	6 Quenelles de veau sauce financière
<b>Liste des ingrédients</b>	Ingrédients : Eau, quenelles de veau 36% (farine de <b>blé</b> , graisse de bœuf, eau, viande de veau* 4,8%, blancs d' <b>œufs</b> , sel, gluten de <b>blé</b> , <b>lactose</b> et protéines de <b>lait</b> ), champignons de Paris en saumure (champignons 3%, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), olives vertes dénoyautées 3% (olives, sel, acidifiants : acide citrique, acide lactique), concentré de tomates, farine de <b>blé</b> , huile de tournesol, amidon transformé de maïs, amidon de riz, vin blanc, arôme ( <b>blé</b> ), <b>crème</b> fraîche ( <b>lait</b> ), matière modifiée (mère, sel arôme naturel de poivre), épice et plantes aromatiques en poudre (oignon, ail, romarin, piment de Cayenne, thym). *Origine : UE Malgré tous nos soins, peut contenir un noyau d'olive.
<b>Allergènes</b>	Ceufs, blé, lait
<b>Valeurs nutritionnelles</b>	Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100g de produit Energie 152 kcal / 634 kJ Matières grasses 10 g -dont acides gras saturés 5.2 g Glucides 11 g -dont sucres <0,5 g Protéines 4,0 g sel 0,96 g
<b>Conservation</b>	Avant ouverture: A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture: A conserver au réfrigérateur dans un récipient adapté et à consommer rapidement.
<b>DDM</b>	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds. La DDM totale du produit est de 3 ans
<b>Conseil préparation</b>	Ouvrir la boîte et verser dans un récipient approprié. Four traditionnel: 20 minutes à 180 °C recouvertes de fromage râpé Four micro-ondes: 4 minutes environ A la casserole : 6 minutes environ



Quenelles en sauce

### 2 - Caractéristiques

<b>Caractéristiques microbiologiques</b>	Produit appertisé - Stabilité à 37°C Contrôle libérateur NF V 08-408
<b>Caractéristiques physico-chimiques</b>	Produit conforme au Code des usages quenelles - indice b - Décembre 2014 Produit conforme au règlement 1881/2006
<b>OGM</b>	Ce produit n'est pas soumis aux règles d'étiquetage relatives aux OGM selon les règlements 1829 et 1830/2003
<b>Ionisation</b>	Produit non ionisé
<b>Réglementation</b>	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](http://www.marcelbuffleconserves.com)

