

Fiche technique : Garniture pour bouchées à la reine - Format 1/2



Gencod	3 153 575 929 003
Code interne - Libellé réduit	
Quantité nominale	Poids net total : 400g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	Garniture pour bouchées à la reine	
Liste des ingrédients	Eau, quenelles de volaille* 21 % (farine de blé , graisse de bœuf, eau, viande de dinde* 2,8 %, blancs d' œufs , sel, gluten de blé , lactose et protéines de lait), cubes de viande de dinde* cuits 11 % (viande de dinde, amidon de blé , sel, stabilisants : diphosphates), champignons de Paris saumurés (champignons 5,5%, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), crème fraîche (lait) , amidon transformé de maïs, amidon de riz, farine de blé , huile de tournesol, vin blanc, bouillon de volaille (sel, maltodextrine de blé , sucre, arômes, graisse de poulet, extrait de levure, oignon, viande de poulet, épices, plantes aromatiques, extrait de romarin), œufs entiers concentrés salés (œufs, sel) , arôme. * Origine : UE	
Allergènes	blé, lait, œufs.	
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g	
	Energie	133 kcal / 554 kJ
	Matières grasses	7.9 g
	-dont acides gras saturés	4.0 g
	Glucides	11 g
	-dont sucres	<0,5 g
	Protéines	4.4 g
	sel	0.84 g
Conservation	Avant ouverture: A conserver dans un <i>local</i> 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 <i>figurant</i> sur l'un des fonds. La DDM totale du produit est de 3 ans	
Suggestion utilisation	Verser le contenu de la boîte dans une casserole, couvrez et mettez à feu doux pendant dix bonnes minutes en remuant délicatement de temps en temps.	
Conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.julienmack.fr	

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 : 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

