

Fiche technique

Quenelles de veau au naturel - Format 4/4

Gencod	3153571961106
Code interne - Libellé réduit	2691301 - MB44MBGA12
Quantité nominale:	Poids net total : 800g Poids net quenelles : 510g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	11 à 13 Quenelles de veau au naturel
Liste des ingrédients	Farine de blé , graisse de bœuf, eau, viande de veau*13 %, blancs d' œufs , sel, gluten de blé , lactose et protéines de lait . Liquide de couverture : eau *Origine : UE
Allergènes	Blé, œufs, lait
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté Energie 199 kcal/829 kJ Matières grasses 14 g -dont acides gras saturés 8,2 g Glucides 13 g -dont sucres 0,2 g Protéines 5,3 g sel 0,66 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	Ouvrir la boîte, égoutter les quenelles, les rincer à l'eau fraîche, les verser dans un récipient approprié et napper les d'une sauce de votre choix (béchamel, Nantua, sauce tomate...) Réchauffer : - Au four 25 à 35 mn à 240°C thermostat 8 dans un plat à gratin - A la casserole: Couvrir, napper de sauce et laisser mijoter 25 à 35 mn minutes, Ne découvrir qu'au moment de servir
Conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.marcelbuffleconserves.fr



**Quenelles
traditionnelles**

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 6 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/ palette	Nombre U.V.C./palette
12	9	108	648
Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
5,5 kg	588 kg	315*210*120 mm	120*80*123

5 - Contacts

Informations consommateurs/ Coordonnées

Marcel Buffle Conserves - 392 rue des artisans - Pôle d'activité Bel Air- 12 000 RODEZ

Emb 21 200 A

Tél : 06 01 16 44 70

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