



Fiche technique

Garniture - Format 5/1



Garniture vol au vent

| | |
|-------------------------------|--------------------------|
| Gencod | 3153575929409 |
| Code interne - Libellé réduit | 2691310 - MB51G5 |
| Quantité nominale | Poids net total : 4100 g |
| Estampille sanitaire | FR21.200.001CE |

1 - Informations

| | | |
|--|--|-----------------|
| Dénomination légale | Garniture pour bouchées à la reine | |
| Liste des ingrédients | Eau, quenelles de volaille 24 % (farine de blé , graisse de bœuf, eau, viande de dinde* : 3,1%, blancs d' œufs , sel, gluten de blé , protéines de lait), dés de viande de poulet* traitée en salaison : 10 % (<i>viande</i> de poulet*, eau, maltodextrine de blé , sel, dextrose, stabilisant : E451), champignons de Paris saumurés (champignons 3,5 %, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), farine de blé , huile de tournesol, amidon transformé de maïs, vin blanc, préparation à base d'huile de tournesol (huile de tournesol, lactose , protéines de lait), épaississant : gomme de guar, amidon de riz, œufs entiers concentrés (œufs , sel), bouillon de volaille (sel, maltodextrine, sucre, arômes, graisse de poulet, extrait de levure, oignon, viande de poulet, épices, plantes aromatiques), crème fraîche (lait) sel, arômes (blé), muscade. * Origine : UE | |
| Allergènes | blé, lait, œufs | |
| Valeurs nutritionnelles | Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g | |
| | Energie | 126 kcal/523 kJ |
| | Matières grasses | 8,0 g |
| | -dont acides gras saturés | 3,6 g |
| | Glucides | 8,0 g |
| | -dont sucres | < 0,5 g |
| | Protéines | 4,8 g |
| | sel | 1,1g |
| 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 | Au four : Garnir les bouchées à reine de garniture Vol au Vent. Il est préférable de réchauffer séparément les bouchées à la reine et la garniture Vol au Vent, afin d'éviter de détremper les bouchées à la reine. Mettre le tout au four pendant 15 mn (thermostat 7). Servir très chaud. Vous pouvez accompagner ce plat de champignons à la crème. | |
| Conseil préparation | Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.marcelbuffleconserves.com | |
| Suggestion utilisation / conseil préparation | Se reporter à l'étiquette jointe Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.marcelbuffleconserves.com | |

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 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 | 80*120*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