

Fiche technique
Quenelles de volaille au naturel 75-85 pièces - Format 5/1

Gencod	3153571924408
Code interne - Libellé réduit	2691309 - MB51MBE8
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 volaille au naturel													
Liste des ingrédients	Farine de blé , graisse de bœuf, eau, viande de dinde* 13% , blancs d' œufs , sel, gluten de blé , protéines de lait . Liquide de couverture : eau *Origine : UE													
Allergènes	blé, lait, œufs													
Valeurs nutritionnelles	Valeurs énergétiques moyennes pour 100g de produit égoutté													
	<table border="0"> <tr> <td>Energie</td> <td>189 kcal/786 kJ</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses</td> <td>13 g</td> </tr> <tr> <td>-dont acides gras saturés</td> <td>7 g</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td>13 g</td> </tr> <tr> <td>-dont sucres</td> <td>0,2 g</td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td>4,7 g</td> </tr> <tr> <td>sel</td> <td>0,61 g</td> </tr> </table>	Energie	189 kcal/786 kJ	Matières grasses	13 g	-dont acides gras saturés	7 g	Glucides	13 g	-dont sucres	0,2 g	Protéines	4,7 g	sel
Energie	189 kcal/786 kJ													
Matières grasses	13 g													
-dont acides gras saturés	7 g													
Glucides	13 g													
-dont sucres	0,2 g													
Protéines	4,7 g													
sel	0,61 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 rapidement.													
DDM	A consommer de préférence avant <i>le</i> : voir la date inscrite sur le couvercle. 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.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.
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	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