

**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 <b>blé</b> , graisse de bœuf, eau, viande de dinde* 13% , blancs d' <b>œufs</b> , sel, gluten de <b>blé</b> , protéines de <b>lait</b> . Liquide de couverture : eau *Origine : UE	
Allergènes	<b>blé, lait, œufs</b>	
Valeurs nutritionnelles	Valeurs énergétiques moyennes pour 100g de produit égoutté	
	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 : <a href="http://www.marcelbuffleconserves.com">www.marcelbuffleconserves.com</a>	



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](mailto:commercial@marcelbuffleconserves.com)  
 Contact qualité : [qualite@marcelbuffleconserves.com](mailto:qualite@marcelbuffleconserves.com)  
 Site : [www.marcelbuffleconserves.com](http://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)**