

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

|                               |                        |
|-------------------------------|------------------------|
| Gencod                        | 3 104 702 075 179      |
| Code interne - Libellé réduit | 2691402 - SM12GBP      |
| Quantité nominale:            | Poids net total : 400g |
| Estampille sanitaire          | FR21.200.001CE         |

### 1 - Informations

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Dénomination légale     | Garniture pour bouchées à la reine   |
| Liste des ingrédients   | Ingrédients : Eau, quenelles de volaille* 21% (farine de <b>blé</b> , graisse de bœuf, eau, viande de dinde* : 2,8%, blancs d' <b>œufs</b> , sel, gluten de <b>blé</b> , protéines de <b>lait</b> ), cubes de viande de dinde* <i>cuits traités en salaison</i> 11% (viande de dinde*, amidon de <b>blé</b> , sel, stabilisants : diphosphates), champignons de Paris saumurés (champignons 5,5%, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), <b>crème</b> fraîche ( <b>lait</b> ), amidon transformé de maïs, amidon de riz, farine de <b>blé</b> , huile de tournesol, vin blanc, bouillon de volaille (sel, maltodextrine de <b>blé</b> , sucre, arômes, graisse de poulet, extrait de levure, oignon, viande de poulet, épices, plantes aromatiques), <b>œufs</b> entiers concentrés salés ( <b>œufs</b> , sel) arôme,<br>* Origine UE |
| Allergènes              | <b>blé, lait, œufs</b>   |
| Valeurs nutritionnelles | Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100g<br>Energie 133 kcal/554 kJ<br>Matières grasses 7,9 g<br>-dont acides gras saturés 4,0 g<br>Glucides 11,0 g<br>-dont sucres <0,5 g<br>Protéines 4,4 g<br>sel 0,84 g  |
| Conservation            | Avant ouverture: A conserver dans un endroit frais et sec.<br>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.<br>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 10 bonnes minutes en remuant délicatement de temps en temps.<br><b>2 idées recette :</b><br>1-servez tel quel dans un plat en ajoutant une cuillère de crème fraîche au moment de servir.<br>2-remplissez avec de la garniture (bien chaude) 4 bouchées que vous aurez fait préalablement chauffer au four.<br>Servez bien chaud  |
| Conseil préparation     | Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : <a href="http://www.marcelbuffleconserves.com">www.marcelbuffleconserves.com</a>   |



Garniture

### 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<br>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 : Carton de 12 lots de 2 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- 12000 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)

