

## Fiche technique

### Mini-quenelles de volaille au naturel - Format 5/1

Gencod	3770021224187
Code interne - Libellé réduit	2691331 - MBS1EPE
Quantité nominale:	Poids net total : 4000 g Poids net quenelles : 2550 g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

#### 1 - Informations



Mini quenelles

Dénomination légale	Mini quenelles de volaille au naturel	
Liste des ingrédients	<b>Ingrédients</b> : 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 nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté	
	Energie	195 kcal/815 kJ
	Matières grasses	14 g
	-dont acides gras saturés	8,3 g
	Glucides	13 g
	-dont sucres	< 0,5 g
	Protéines	5,2 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 le couvercle. La DDM totale du produit est de 3 ans	
Suggestion d'utilisation	<u>Ouvrir la boîte, égoutter et rincer les quenelles.</u> <u>Au four</u> : Préchauffer le four pendant 10 minutes à 200 °C. Disposer les mini-quenelles dans un plat à gratin. Napper d'une sauce de votre choix. Saupoudrer de fromage râpé et laisser cuire 25 minutes. <u>A la poêle</u> : Faire rissoler les mini-quenelles dans une poêle pendant 10 minutes. Servir en garniture de poissons ou de viandes.	
Conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : <a href="http://www.marcelbuffleconserves.com">www.marcelbuffleconserves.com</a>	

#### 2 - Caractéristiques

Caractéristiques microbiologiques	Produit appertisé - Stabilité à 37°C. Contrôle libératoire 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/	Nombre
11	5	55	165

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions
13,5 kg	760 kg	470*155*250 mm	120*80*137 cm

#### 5 - Contacts

##### Informations consommateurs/ Coordonnées

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

Service qualité : [qualite@marcelbuffleconserves.com](mailto:qualite@marcelbuffleconserves.com)

Site internet : [www.marcelbuffleconserves.com](http://www.marcelbuffleconserves.com)

EMB 21 200 A

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)