

Fiche technique

Soufflés de brochet au naturel 26-30 pièces - Format 5/1

Gencod	3770021224118
Code interne - Libellé réduit	2691330 - MB51MBSU28
Quantité nominale:	Poids net total : 4000 g Poids net quenelles : 2550 g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	26 à 30 Soufflés de brochet au naturel	
Liste des ingrédients	Farine de blé , graisse de bœuf, eau, brochet 13% (poisson), blancs d' œufs , sel, gluten de blé , protéines de lait . Liquide de couverture : eau	
Allergènes	blé, lait, œufs, poisson. Traces de crustacés et mollusques	
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté	
	Energie	191 kcal/794 kJ
	Matières grasses	13 g
	-dont acides gras saturés	7,6 g
	Glucides	13 g
	-dont sucres	< 0,5 g
	Protéines	5,4 g
sel	0,88 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 <i>le couvercle</i> . La DDM totale du produit est de 3 ans	
Suggestion utilisation	<i>Ouvrir la boîte, égoutter et rincer les soufflés.</i> <i>Au four : Préchauffer le four 10 minutes à 200°C. Disposer les soufflés dans un plat à gratin. Napper d'une sauce chaude de votre choix et laisser cuire pendant 25 à 35 minutes. Servir très chaud.</i> <i>A la casserole : Disposer les soufflés dans une casserole. Napper d'une sauce chaude de votre choix, couvrir et laisser mijoter à feu doux 25 à 35 minutes.</i> <i>Ne découvrir qu'au moment de servir.</i>	
Conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.marcelbuffleconserves.com	



Soufflés

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.

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
13,5 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

Site internet : 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