

## Fiche technique

### Garniture - Format 5/1

Gencod	3770021224101
Code interne - Libellé réduit	2691328 - MB51G5
Quantité nominale	Poids net total : 4100 g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

#### 1 - Informations



Garniture vol au vent

Dénomination légale	Mélange de quenelles de volaille, viande de poulet et champignons en sauce
Liste des ingrédients	Eau, quenelles de volaille 24 % (farine de blé, graisse de bœuf, eau, viande de dinde* 3,1%, blancs d'œufs, sel, gluten de blé, protéines de lait), dés de viande de poulet* cuite traitée en salaison 10 % (viande de poulet*, eau, maltodextrine, sel, dextrose, stabilisant : triphosphates), champignons de Paris saumurés (champignons 3,5 %, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), farine de blé, huile de tournesol, amidon transformé de maïs, vin blanc, préparation à base d'huile de tournesol (huile de tournesol, lactose, protéines de lait), épaississant : gomme de guar, amidon de riz, œufs entiers concentrés (œufs, sel), bouillon de volaille (sel, maltodextrine, sucre, arômes, graisse de poulet, extrait de levure, oignon, viande de poulet, épices, plantes aromatiques), crème fraîche (lait), sel, arômes (blé), muscade. * Origine : UE
Allergènes	blé, lait, œufs
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g Energie 115 kcal/479 kJ Matières grasses 7,2 g -dont acides gras saturés 2,9 g Glucides 8,0 g -dont sucres < 0,5 g Protéines 4,2 g sel 1,1g
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 la date mentionnée sur le couvercle. La DDM totale du produit est de 3 ans
Suggestion utilisation	<u>Au four</u> : Préchauffer le four à 200°C. Chauffer la garniture dans une casserole. Garnir les feuilletés. Mettre le tout au four pendant 25 minutes. Servir très chaud <u>A la casserole</u> : Disposer la garniture dans une casserole. Réchauffer à feu doux en remuant de temps en temps pendant 20 minutes.
Conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.marcelbuffleconserves.com

#### 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
13,5 kg	775 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](http://www.marcelbuffleconserves.com)