

Fiche technique

Quenelles de veau au naturel - Format 4/4

Gencod	3770021224156
Code interne - Libellé réduit	2691321 - MB44MBGA12
Quantité nominale:	Poids net total : 800g Poids net quenelles : 510g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	11 à 13 Quenelles de veau au naturel	
Liste des ingrédients	Farine de blé , graisse de bœuf, eau, viande de veau*13 %, blancs d' œufs , sel, gluten de blé , protéines de lait . Liquide de couverture : eau *Origine : UE	
Allergènes	Blé, œufs, lait	
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté	
	Energie	183 kcal/764 kJ
	Matières grasses	12 g
	-dont acides gras saturés	7,3 g
	Glucides	13 g
	-dont sucres	< 0,5 g
	Protéines	5,6 g
	sel	0,76 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 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 quenelles.</i> <i>Au four :</i> Préchauffer le four à 200°C. Disposer les quenelles dans un plat à gratin. Napper d'une sauce chaude de votre choix. Laisser cuire pendant 30 minutes. Servir très chaud. <i>A la casserole :</i> Disposer les quenelles dans une casserole. Napper d'une sauce chaude de votre choix, couvrir et laisser mijoter à feu doux 20 minutes. Ne découvrir qu'au moment de servir.	
Conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.marcelbuffleconserves.com	



Quenelles traditionnelles

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 6 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/palette	Nombre U.V.C./palette
12	9	108	648
Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
5,5 kg	615 kg	305*205*120 mm	120*80*122

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