

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

Gencod	3770021224064
Code interne - Libellé réduit	2691332 - SM12GBP-L2CA
Quantité nominale:	2 * 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* cuits traités en salaison 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> , <i>arôme (exhausteur de goût : monosodium glutamate, <b>lait</b>, <b>blé</b>, <b>œuf</b>)</i> , vin blanc, huile de tournesol. * Origine UE
Allergènes	<b>blé, lait, œufs</b>
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes pour 100g Energie 123 kcal/515 KJ Matières grasses 6,9 g -dont acides gras saturés 3,7 g Glucides 9,7 g -dont sucres <0,5 g Protéines 5,2 g sel 0,94 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 le : voir la date inscrite sur le couvercle. 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. <b>2 idées recette :</b> 1-servez tel quel dans un plat en ajoutant une cuillère de crème fraîche au moment de servir. 2-remplissez avec de la garniture (bien chaude) 4 bouchées que vous aurez fait préalablement chauffer au four. 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 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	5	60	720

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
11,2 kg	672 kg	305*235*235 mm	80*120*130 cm

### 5 - Contacts

#### Informations consommateurs/ Coordonnées

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

