

Fiche technique : Garniture pour bouchées à la reine - Format 1/2 -unitaire

Gencod	3 770 021 224 064
Code interne - Libellé réduit	2691320 - SM12GBP
Quantité nominale:	Poids net total : 400g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations

Dénomination légale	Mélange de quenelles de volaille, viande de dinde et champignons en sauce
Liste des ingrédients	Ingrédients : Eau, quenelles de volaille* 21% (farine de blé , graisse de bœuf, eau, viande de dinde* : 2,8%, blancs d' œufs , sel, gluten de blé , protéines de lait), cubes de viande de dinde* cuits traités en salaison 11% (viande de dinde, amidon de blé , sel, stabilisant : diphosphates), champignons de Paris saumurés (champignons 5,5%, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), crème fraîche (lait), amidon transformé de maïs, amidon de riz, farine de blé , huile de tournesol, vin blanc, bouillon de volaille (sel, maltodextrine de blé , sucre, arômes, graisse de poulet, extrait de levure, oignon, viande de poulet, épices, plantes aromatiques), œufs entiers concentrés salés (œufs , sel) arôme, * Origine UE
Allergènes	blé, lait, œufs
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g Energie 133 kcal/554 KJ Matières grasses 7,9 g -dont acides gras saturés 4,0 g Glucides 11 g -dont sucres <0,5 g Protéines 4,4 g sel 0,84 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 le couvercle de la boîte. La DDM totale du produit est de 3 ans
Suggestion utilisation	Ouvrir la boîte et verser la garniture dans un récipient adapté : - Four à micro-ondes : 3 minutes à 800 W. - A la casserole : 6 minutes environ à feu doux en remuant délicatement.
Conseil préparation	Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.marcelbuffleconserves.com



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 boîtes unitaires

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/palette	Nombre U.V.C./palette
12	12	144	1728

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
5,6 kg	830 kg	300*220*110 mm	120*80*148 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

