# Fiche technique : Quenelles de veau au naturel pour garniture - Format 1/2

| | |
|---|---|
| **Gencod** | 3 770 021 224 040 |
| **Code interne - Libellé réduit** | 2691326 - SM12MA |
| **Quantité nominale:** | Poids net total : 400g<br>Poids net de quenelles : 255g |
| **Estampille sanitaire** | FR21.200.001CE |

## 1 - Informations

| | |
|---|---|
| **Dénomination légale** | Petites quenelles de veau au naturel pour garniture |
| **Liste des ingrédients** | Farine de **blé**, graisse de bœuf, eau, viande de veau* 13%, blancs d'**œufs,** sel, gluten de **blé**, protéines de **lait.**<br>Liquide de couverture : eau.<br>* Origine : UE |
| **Allergènes** | **blé, œufs, lait.** |
| **Valeurs nutritionnelles** | Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté<br>Energie **167 kcal / 696 kJ**<br>Matières grasses 12 g<br>-dont acides gras saturés 6.6 g<br>Glucides 11 g<br>-dont sucres <0,5 g<br>Protéines 4.4 g<br>sel 0.64 g |
| **Conservation** | Avant ouverture: A conserver dans un local frais et sec.<br>Après ouverture: A conserver au réfrigérateur dans un récipient adapté et à consommer rapidement. |
| **DDM** | A consommer de préférence avant la date figurant sur le couvercle de la boîte.<br>La DDM totale du produit est de 3 ans |
| **Conseils d'utilisation** | Ouvrir la boîte et verser dans un récipient approprié. Egoutter et rincer les quenelles au préalable pour une préparation en sauce.<br>Four traditionnel : 20 minutes à 180°C recouvertes d'une sauce et de fromage râpé<br>Four micro-ondes : 3 minutes à 800 W environ dans le jus ou recouvertes d'une sauce.<br>A la casserole : 6 minutes environ dans le jus ou recouvertes d'une sauce. |
| **Suggestion utilisation / conseil préparation** | Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.marcelbuffleconserves.com |

**Quenelles pour garniture**

## 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.
Origine des viandes: selon décret 1137/2016 Origine : UE

## 4 - Conditionnement et palettisation

**Conditionnement -** Unité logistique : barquette non filmée de 12 boîtes

| 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**