

Fiche technique

Mini-quenelles de volaille au naturel - Format 5/1

Gencod	3770021224187
Code interne - Libellé réduit	2691331 - MB51EPE
Quantité nominale:	Poids net total : 4000 g Poids net quenelles : 2550 g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations



Mini quenelles

Dénomination légale	Mini quenelles de volaille au naturel	
Liste des ingrédients	<i>Ingrédients</i> : Farine de blé , grasse de bœuf, eau, viande de dinde* 13%, blancs d' œufs , sel, gluten de blé , protéines de lait . <i>Liquide de couverture</i> : eau. <i>*Origine</i> : UE	
Allergènes	blé, lait, œufs	
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté	
	Energie	195 kcal/815 kJ
	Matières grasses	14 g
	-dont acides gras saturés	8,3 g
	Glucides	13 g
	-dont sucres	< 0,5 g
	Protéines	5,2 g
Sel	0,66 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 <i>rapidement</i> .	
DDM	A consommer de préférence avant la date mentionnée sur le couvercle. La DDM totale du produit est de 3 ans	
Suggestion d'utilisation	<i>Ouvrir la boîte, égoutter et rincer les quenelles.</i> <i>Au four</i> : Préchauffer le four pendant 10 minutes à 200 °C. Disposer les mini-quenelles dans un plat à gratin. Napper d'une sauce de votre choix. Saupoudrer de fromage râpé et laisser cuire 25 minutes. <i>A la poêle</i> : Faire rissoler les mini-quenelles dans une poêle pendant 10 minutes. Servir en garniture de poissons ou de viandes.	
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 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 : pack filmé de 3 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/	Nombre
11	5	55	165

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions
13,5 kg	760 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