

Fiche technique

Garniture - Format 5/1

Gencod	3770021224101
Code interne - Libellé réduit	2691328 - MB51G5
Quantité nominale	Poids net total : 4000 g
Estampille sanitaire	FR21.200.001CE

1 - Informations



Garniture vol au vent

Dénomination légale	Mélange de quenelles de volaille, viande de poulet et champignons en sauce
Liste des ingrédients	<i>Eau, quenelles de volaille 24 % (farine de BLE, graisse de bœuf, eau, viande de dinde* 3,1%, blancs d'OEURS, sel, GLUTEN DE BLE, protéines de LAIT), dés de viande de poulet* cuite traitée en salaison 10 % (viande de poulet*, eau, maltodextrine de BLE, sel, dextrose, stabilisant : triphosphates), champignons de Paris saumurés (champignons 3,5 %, eau, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), amidon modifié de maïs, amidon de riz, farine de BLE, huile de tournesol, vin blanc, préparation à base d'huile de tournesol (huile de tournesol, LACTOSE, protéines de LAIT), crème fraîche (LAIT), bouillon de volaille (sel, maltodextrine, sucre, arômes, graisse de poulet, extrait de levure, oignon, viande de poulet, épices, plantes aromatiques), sel, arôme naturel.</i> * Origine UE
Allergènes	blé, lait, œufs
Valeurs nutritionnelles	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g ----- Energie 131 kcal/546 kJ Matières grasses 7,6 g -dont acides gras saturés 3,7 g Glucides 11 g -dont sucres 0,6 g Protéines 4,8 g sel 0,96 g
Conservation	Avant ouverture: A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité Après ouverture: A conserver au réfrigérateur dans un récipient adapté et à consommer rapidement.
DDM	Pour une dégustation optimale, à consommer de préférence avant la date mentionnée sur le couvercle. La DDM totale du produit est de 3 ans
Suggestion utilisation	<u>Au four</u> : Préchauffer le four à 200°C . Chauffer la garniture dans une casserole. Garnir les feuilletés. Mettre le tout au four pendant 25 minutes. Servir très chaud <u>A la casserole</u> : Disposer la garniture dans une casserole. Réchauffer à feu doux en remuant de temps en temps pendant 20 minutes.
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 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 3 boîtes

Nombre Colis/couche	Nombre Couche palette	Nombre colis/palette	Nombre U.V.C./palette
11	5	55	165

Poids brut colis	Poids brut palette	Dimensions colis	Dimensions palette
13,5 kg	775 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

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