

## Fiche technique

### Quenelles de brochet au naturel - Format 4/4

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Gencod                        | 3770021224132  |
| Code interne - Libellé réduit | 2691324 - MB44MBGU12                                   |
| Quantité nominale:            | Poids net total : 800 g<br>Poids net quenelles : 510 g |
| Estampille sanitaire          | FR21.200.001CE   |

#### 1 - Informations

|                         |   |                        |
|-------------------------|---|------------------------|
| Dénomination légale     | 11 à 13 Quenelles de brochet au naturel   |                        |
| Liste des ingrédients   | Farine de <b>blé</b> , graisse de bœuf, eau, <b>brochet (poisson)</b> 13% , blancs d' <b>œufs</b> , sel, gluten de <b>blé</b> , protéines de <b>lait</b> .<br>Liquide de couverture : eau   |                        |
| Allergènes              | <b>Blé, œufs, lait, poisson</b><br>Traces de <b>crustacés et mollusques</b>   |                        |
| Valeurs nutritionnelles | Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté   |                        |
|                         | Energie   | <b>192 kcal/799 kJ</b> |
|                         | Matières grasses  | 13 g                   |
|                         | -dont acides gras saturés   | 7,9 g                  |
|                         | Glucides  | 14 g                   |
|                         | -dont sucres  | < 0,5 g                |
| Protéines               | 5,1 g   |                        |
| sel                     | 0,73 g  |                        |
| Conservation            | Avant ouverture: A conserver dans un endroit frais et sec.<br>Après ouverture: A conserver au réfrigérateur dans un récipient adapté et à consommer <b>rapidement</b> .   |                        |
| DDM                     | A consommer de préférence avant la date mentionnée sur le couvercle.<br>La DDM totale du produit est de 3 ans   |                        |
| Suggestion utilisation  | Ouvrir la boîte, égoutter et rincer les quenelles.<br><u>Au four</u> : Préchauffer le four à 200°C. Disposer les quenelles dans un plat à gratin. Napper d'une sauce chaude de votre choix. Laisser cuire pendant 30 minutes. Servir très chaud.<br><u>A la casserole</u> : Disposer les quenelles dans une casserole. Napper d'une sauce chaude de votre choix, couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 20 minutes. Ne découvrir qu'au moment de servir. |                        |
| Conseil préparation     | Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : <a href="http://www.marcelbuffleconserves.com">www.marcelbuffleconserves.com</a>  |                        |



Quenelles traditionnelles

#### 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 6 boîtes

| Nombre Colis/couche | Nombre Couche palette | Nombre colis/    | Nombre     |
|---------------------|-----------------------|------------------|------------|
| 12                  | 9                     | 108              | 648        |
| Poids brut colis    | Poids brut palette    | Dimensions colis | Dimensions |
| 5,5 kg              | 615 kg                | 305*205*120 mm   | 120*80*122 |

#### 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](mailto:qualite@marcelbuffleconserves.com)

Site internet : [www.marcelbuffleconserves.com](http://www.marcelbuffleconserves.com)



EMB 21 200 A