

Fiche technique

Quenelles de veau au naturel - Format 4/4

| | |
|-------------------------------|--|
| Gencod | 3770021224217 |
| Code interne - Libellé réduit | 2691341 - MB44GA |
| Quantité nominale: | Poids net total : 800g Poids net quenelles : 510g |
| Estampille sanitaire | FR21.200.001CE |

1 - Informations

| | |
|-------------------------|---|
| Dénomination légale | 15 à 17 Quenelles de veau au naturel |
| Liste des ingrédients | Farine de blé, graisse de bœuf, eau, viande de veau*13 %, blancs d'œufs, sel, gluten de blé, protéines de lait. Liquide de couverture : eau *Origine : UE |
| Allergènes | Blé, œufs, lait |
| Valeurs nutritionnelles | Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit égoutté Energie 183 kcal/764 kJ Matières grasses 12 g -dont acides gras saturés 7,3 g Glucides 13 g -dont sucres < 0,5 g Protéines 5,6 g sel 0,76 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. La DDM totale du produit est de 3 ans |
| Suggestion utilisation | Ouvrir la boîte, égoutter et rincer les quenelles. Au four : 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. A la casserole : Disposer les quenelles dans une casserole. Napper d'une sauce chaude de votre choix, couvrir et laisser mijoter à feu doux 20 minutes. Ne découvrir qu'au moment de servir. |
| Conseil préparation | Se reporter à l'onglet recette de notre site internet : www.marcelbuffleconserves.com |



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/palette | Nombre U.V.C./palette |
|---------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|
| 12 | 9 | 108 | 648 |
| Poids brut colis | Poids brut palette | Dimensions colis | Dimensions palette |
| 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

Site internet : www.marcelbuffleconserves.com

EMB 21 200 A