

Effet au: 09/11/2015

Remplace celui du: 10/12/2014

Produit: Estampage:	QUENELLES DE VOLAILLE GE	Format: 5/1																
		Marque: JULIEN MACK																
<u>1-1</u> MENTIONS DEVANT FIGURER SUR LE MEME CHAMP VISUEL.	Dénomination de vente: QUENELLES DE VOLAILLE AU NATUREL Quantité nominale: De 75 à 85 QUENELLES DE VOLAILLE Hauteur des chiffres: 4 mm jusqu'à 1000 g, 6 mm au delà Conformité métrologique: Poids net total: 4,000 kg Poids net de quenelles: 2,550 kg Date:(DDM) A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds.																	
<u>1-2</u> MENTIONS POUVANT FIGURER DANS D'AUTRES CHAMPS VISUELS. La taille des caractères doit être de 1.2 mm minimum mesurée sur le e	<p>Ingrédients: Farine de blé, graisse de bœuf , eau, viande de dinde (13% à la mise en œuvre), blancs d'œufs, sel, gluten de blé, lactose et protéines de lait, extrait naturel de poivre. Liquide de couverture: eau . Allergènes: gluten, lait ,œufs.</p> <p>IDEES DE SAUCES POUR ACCOMPAGNER LES QUENELLES DE VOLAILLE : Sauce champignon - sauce béchamel</p> <p>CONSEILS DE PREPARATION: Ouvrir la boîte et égoutter les quenelles de volaille</p> <p> - disposer les quenelles dans un plat à gratin, recouvrir de la sauce de votre choix, parsemer ou non de fromage râpé et faire chauffer au four 30 minutes environ à 200/220 °C</p> <p> - disposer les quenelles dans une casserole, recouvrir de la sauce de votre choix, couvrir et laisser chauffer 25 à 30 minutes.</p> <p>IDEES RECETTES: OSSO BUCO DE DINDE ET SES QUENELLES DE VOLAILLE</p> <p>Rouelle d'osso buco de dinde Huile d'olive Vin blanc Tomates épépinées, épluchées, concassées Bouillon de volaille Oignon, persil ciselé, ail, bouquet garni Dorer l'osso buco à l'huile d'olive. Ajouter les oignons hachés et faire blondir. Mouiller avec le vin blanc. Faire réduire. Ajouter les tomates. Mouiller avec le bouillon. Ajouter la gousse d'ail et le bouquet garni. Saler, poivrer. Faire cuire à four préchauffé pendant 1 heure. Ajouter les quenelles. Disperser les dans la sauce et remettre au four 30 minutes. Au moment de servir, saupoudrer du persil ciselé. Servir avec des pâtes, du riz ou des petites pommes de terre.</p> <table border="1"> <tr> <td colspan="2">Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g</td> </tr> <tr> <td colspan="2">193 kcal 802 kJ</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses</td> <td>14.2g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés:</td> <td>8.4g</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td>10,3 g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td>0.2g</td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td>5.5g</td> </tr> <tr> <td>Sel:</td> <td>0.9g</td> </tr> </table> <p>Conservation: A conserver dans un endroit frais et sec. Après ouverture: à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.</p> <p>Informations consommateurs: Pour toute demande de renseignements écrivez à: Service Consommateurs Julien Mack BP30 21160 MARSANNAY LA COTE ou téléphonez au 03 80 52 10 47 en précisant les références de fabrication inscrites sur le fond de la boîte. S.A.S JULIEN. MACK 21 160 COUCHEY www.julienmack.com</p> <p>Marque de salubrité: FRANCE 21-200-001 CE (dans ovale de la CE)</p>	Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g		193 kcal 802 kJ		Matières grasses	14.2g	dont acides gras saturés:	8.4g	Glucides	10,3 g	dont sucres	0.2g	Protéines	5.5g	Sel:	0.9g	
Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g																		
193 kcal 802 kJ																		
Matières grasses	14.2g																	
dont acides gras saturés:	8.4g																	
Glucides	10,3 g																	
dont sucres	0.2g																	
Protéines	5.5g																	
Sel:	0.9g																	
<u>1-3</u> Renseignements techniques:	N° de GENCOD: : 3 104700 024001																	
<u>1-4</u> Mentions spéciales:	Cette boîte contient environ 80 quenelles. Code de fab. : 5/1 GE																	
<u>1-5</u> Caractéristiques étiquettes:	Patte d'encollage à droite Dimensions de l'étiquette: 230 mm par 500 mm recouvrement à droite sans vernis de 14 mm Réserve sans texte ni gencod dans la couleur du fond contre la patte d'encollage de 8 mm																	
Cette version remplace toutes les versions précédentes; les mises à jour ne sont pas distribuées automatiquement																		

Effet au:

09/11/2015

Remplace celui du:

08/09/2014

Produit:	QUENELLES DE VOLAILLE		Format:	5/1		
Estampage:	GE		Marque:	Julien Mack		
Dénomination de vente:	QUENELLES DE VOLAILLE AU NATUREL					
Quantité nominale:	De 75 à 85 QUENELLES DE VOLAILLE Hauteur des chiffres: 4 mm jusqu'à 1000 g, 6 mm au delà					
<u>1-6</u> OGM	Ce produit n'est pas soumis aux règles d'étiquetage relatives aux OGM selon les règlements 1829 et 1830/2003					
<u>1-7</u> Ionisation	Produit non ionisé					
<u>1-8</u> DDM	La DDM totale du produit est de 3 ans					
<u>1-9</u> Caractéristiques microbiologiques	Produit appertisé - Stabilité à 37 °C Contrôle libératoire NF V 08-408					
<u>1-10</u> Caractéristiques physico-chimiques	Produit conforme au code des usages quenelles - octobre 97 Produit conforme au règlement 1881/2006					
<u>1-11</u> Caractéristiques organoleptiques	Quenelles de forme fuseau de couleur beige/crème					
<u>1-12</u> Origine des matières premières	L'origine des matières premières peut vous être transmise sur demande pour un lot donné.					
<u>1-13</u> Palettisation	DESIGNATION DU CONDITIONNEMENT	Type de Boîtes	Nombre Unite Colis	Nombre Colis Couche	Nombre Couche Palette	Nombre colis palette
	Packs sous film rétractable	5/1	3	11	5	55
	Nombre U.V.C. Palette	Poids du Colis	Poids Brut Pal/Kg	Dimensions Colis en mm	Dimensions Palette en cm	
	165	15	825	480*160*250	80*120*138	

Cette version remplace toutes les versions précédentes; les mises à jour ne sont pas distribuées automatiquement