

Effet au:
Remplace celui du:

15/01/2016
01/10/2015

Produit: Estampage:	16 quenelles de volaille GE	Format: Marque:	4/4 Julien Mack																
<u>1-1</u> MENTIONS DEVANT FIGURER SUR LE MEME CHAMP VISUEL.	Dénomination de vente: Quantité nominale: Conformité métrologique: Date:(DDM)	<p>QUENELLES DE VOLAILLE AU NATUREL</p> <p>16 QUENELLES DE VOLAILLE Hauteur des chiffres: 4 mm jusqu'à 1000 g, 6 mm au delà</p> <p>Poids net total: 800 g Poids net de quenelles: 510 g</p> <p>A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds.</p>																	
<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 de la quenelle: 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:blé, œufs, lait.</p> <p>Julien Mack, des idées gourmandes au cœur des traditions de nos régions. En entrée ou en plat principal, ces délicieuses quenelles peuvent être accompagnées d'une sauce blanche ou de toute autre sauce épaisse appréciée par la famille, de fromage râpé, de chapelure, puis gratinées. Elles peuvent aussi être coupées en rondelles comme ingrédient principal d'une bouchée à la reine ou d'une tourte.</p> <p>Ouvrir la boîte et verser dans un récipient approprié: Four micro-onde: 4 minutes environ dans le jus ou recouvertes d'une sauce. A la casserole: 6 minutes environ dans le jus ou recouvertes d'une sauce. Bain-marie: 15 minutes dans la boîte ouverte. Four traditionnel: 20 minutes à 180°C recouvertes d'une sauce et de fromage râpé.</p> <table border="1"> <tr> <td colspan="2">Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>163 kcal 678 kJ</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses</td> <td>10.5 g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés:</td> <td>6.9 g</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td>10.9 g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td>0,2 g</td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td>5.4 g</td> </tr> <tr> <td>Sel:</td> <td>1.1 g</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>Service Consommateurs: Pour toute demande de renseignements écrivez à: Service consommateurs Julien Mack BP30 21160 MARSANNAY LA COTE 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			163 kcal 678 kJ	Matières grasses	10.5 g	dont acides gras saturés:	6.9 g	Glucides	10.9 g	dont sucres	0,2 g	Protéines	5.4 g	Sel:	1.1 g
Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g																			
	163 kcal 678 kJ																		
Matières grasses	10.5 g																		
dont acides gras saturés:	6.9 g																		
Glucides	10.9 g																		
dont sucres	0,2 g																		
Protéines	5.4 g																		
Sel:	1.1 g																		
<u>1-3</u> Renseignements techniques:	N° de GENCOD:	3 104700 014002																	
<u>1-4</u> Mentions spéciales:	Suggestion de présentation.(sous la photo) Consignes de tri dont éco emballages + triman	Code de fab. : 4/4 GE																	
<u>1-5</u> Caractéristiques étiquettes:	<p>Patte d'encollage à droite Dimensions de l'étiquette: 110 mm par 330 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</p>																		
Cette version remplace toutes les versions précédentes; les mises à jour ne sont pas distribuées automatiquement																			

Effet au: 14/09/2016

Remplace celui du: 15/01/2016

Produit:	16 quenelles de volaille	Format:	4/4			
Estampage:	GE	Marque:	Julien Mack			
Dénomination de vente:	QUENELLES DE VOLAILLE AU NATUREL					
Quantité nominale:	16 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. Origine des viandes: selon décret 1137/2016 Origine : UE					
<u>1-13</u> Palettisation	DESIGNATION DU CONDITIONNEMENT	Type de Boites	Nombre Unite Colis	Nombre Colis Couche	Nombre Couche Palette	Nombre colis palette
	Packs sous film rétractable	4/4	6	12	9	108
	Nombre U.V.C. Palette	Poids du Colis	Poids Brut Pal/Kg	Dimensions Colis en mm	Dimensions Palette en cm	
	648	6	648	325*210*120	80*120*120	
Cette version remplace toutes les versions précédentes; les mises à jour ne sont pas distribuées automatiquement						