



Effet au: 21/11/2016
Remplace celui du: 09/11/2015

37066

Produit: Estampage:	QUENELLES DE BROCHET GU	Format: Marque:	5/1 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 BROCHET AU NATUREL</p> <p>DE 75 à 85 QUENELLES DE BROCHET Hauteur des chiffres: 4 mm jusqu'à 1000 g, 6 mm au delà</p> <p>Poids net total: 4,000 kg Poids net de quenelles: 2,550 kg</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 : Farine de blé, graisse de boeuf, eau, chair de brochet (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, poissons, traces de crustacés, mollusques.</p> <p>IDEES DE SAUCES POUR ACCOMPAGNER LES QUENELLES DE BROCHET : Sauce nantua, sauce crustacés.</p> <p>CONSEILS DE PREPARATION: Ouvrir la boîte et égoutter les quenelles de brochet</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: HACHIS PARMENTIER DU PECHEUR Poisson blanc (Colin), saumon Pommes de terre, parmesan persil, œufs durs sauce béchamel Préparer une purée de pomme de terre, découper les poissons en cubes de 2 cm environ Hacher le persil et les œufs durs. Dans un plat à four, disposer les cubes de poissons et les quenelles de brochet, saupoudrer du hachis de persil et d'œufs, recouvrir de sauce béchamel, puis ajouter la purée de pomme de terre. Parsemer de lamelles de parmesan et cuire au four 30 à 40 minutes;</p> <table border="1"> <tr> <td colspan="2">Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g</td> </tr> <tr> <td colspan="2">191 kcal 793 kJ</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses:</td> <td>13.7g</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés:</td> <td>8.1 g</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td>11,2 g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td>0,4 g</td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td>5.1g</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>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 CE)</p>			Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g		191 kcal 793 kJ		Matières grasses:	13.7g	dont acides gras saturés:	8.1 g	Glucides	11,2 g	dont sucres	0,4 g	Protéines	5.1g	Sel:	1.1 g
Valeurs nutritionnelles et énergétiques pour 100g																			
191 kcal 793 kJ																			
Matières grasses:	13.7g																		
dont acides gras saturés:	8.1 g																		
Glucides	11,2 g																		
dont sucres	0,4 g																		
Protéines	5.1g																		
Sel:	1.1 g																		
<u>1-3</u> Renseignements techniques:	N° de GENCOD:	3 104 700 025 008																	
<u>1-4</u> Mentions spéciales:	Code de fab. : 5/1 GU																		
<u>1-5</u> Caractéristiques étiquettes:	<p>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</p>																		
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 BROCHET				Format:	5/1	
Estampage:	GU				Marque:	Julien Mack	
Dénomination de vente:			QUENELLES DE BROCHET AU NATUREL				
Quantité nominale:			DE 75 à 85 QUENELLES DE BROCHET Hauteur des chiffres: 4 mm jusqu'à 1000 g, 6 mm au delà				
OGM	1-6 Ce produit n'est pas soumis aux règles d'étiquetage relatives aux OGM selon les règlements 1829 et 1830/2003						
Ionisation	1-7 Produit non ionisé						
DDM	1-8 La DDM totale du produit est de 3 ans						
Caractéristiques microbiologiques	1-9 Produit appertisé - Stabilité à 37°C Contrôle libératoire NF V 08-408						
Caractéristiques physico-chimiques	1-10 Produit conforme au code des usages quenelles - octobre 97 Produit conforme au règlement 1881/2006						
Caractéristiques organoleptiques	1-11 Quenelles de forme fuseau de couleur beige/crème						
Origine des matières premières	1-12 L'origine des matières premières peut vous être transmise sur demande pour un lot donné.						
Palettisation	DESIGNATION DU CONDITIONNEMENT		Type de Boites	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							