



CH  
61753699

Date: 16.01.2020  
Assurance qualité

## Fiche technique

### Informations générales

Description d'article: SG Quenelles de brochet FR  
80 g  
Nom scientifique: Esox lucius  
No.d'article: 10506  
Provenance: 250 France FR  
Température de stockage: 18.0 °C à -18.0 °C  
Déclaration: EDI, HyV 817.024.1 und LGV 817.02



Informations supplémentaires  
uniquement pour les produits SG : Ne pas recongeler des produits décongelés!

### Ingredients

OEUFS, eau, FARINE DE BLÉ, BROCHET 13%, huile de colza, LACTOSE et PROTÉINES DE LAIT, sel, arôme naturel (POISSON, LAIT). Peut contenir des traces de CRUSTACÉS

### Allergènes

Contient du gluten	OUI	Contient des crustacés	PEUT	Contient des oeufs	OUI
Contient du poisson	OUI	Contient des arachides	NON	Contient du soja	NON
Contient du lait / lactose	OUI	Contient des noix	NON	Contient du céleri	NON
Contient de la moutarde	NON	Contient du sésame	NON	Contient du dioxyde de soufre	NON
Avec un sucre / édulcorant	NON	Contient des protéines de lait	OUI	Contient du lupin	NON
Contient des mollusques	NON	Contient noyer	NON	Contient des noix de cajou	NON
Contient des noisettes	NON	Contient des noix de macadamia	NON	Contient des amandes	NON
Contient des noix du Brésil	NON	Contient noix de pécan	NON	Contient de la pistache	NON
Contient des noix de pin	NON	Noix de Macadamia	NON		

### Nutrition (Moyenne par 100 g)

Valeurs énergétiques (kcal)	204.000	Valeurs énergétiques (kJ)	850.000	Protéines en g	8.200
Lipides en g	13.000	Fibres alimentaires	0.000	Hydrates de carbone	12.900
Sucre en g	1.300	Sel en g	0.700	Acides gras saturés en g	1.300
Acides gras monoinsaturés in g	0.000	Acides gras polyinsaturés en g	0.000		

### Observations complémentaires

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM), des ingrédients végétaux ou animaux conformément à l'art. 21 LGV (ODAI0Us) et suivants. et Art. 7 VGL (ODAIGM)  
Le produit ne contient pas d'organismes, de substances végétales ou animales, qui ont été traitées par des rayonnements ionisants.  
Les produits peuvent être soumis à d'autres recettes. Relevant sont les détails sur les produits d'emballage.

Cette spécification correspond à nos connaissances actuelles et ne sert que comme un produit et non libéré avant la propre test. Le cahier des charges a été préparé par voie électronique et est valide sans signature.