

Muffin vanille pépites chocolat 55 G



1. INFORMATION GENERALE

Dénomination du produit	Muffin vanille pépites chocolat 55 G
Référence du produit	0350
Le n° de code EAN du produit	54 10495 00270 3
Unités par carton	30 pièces
Le n° de code EAN du carton	54 10495 00637 4
Code marchandise douanier	1905.3199
Date de révision	V02 - 04/10/2019

Muffin vanille pépites chocolat 55 G

2. COMPOSITION DU PRODUIT

Ingrédients :

Farine [farine de **froment**, agent de traitement de la farine (E300), farine de malt (**GLUTEN**)], sucre, **OEUFS**, huile de colza, pépites de chocolat 11% [sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de **SOJA**), arôme naturel de vanille], stabilisants (E422, E415), amidon modifié de maïs, **lactosérum** en poudre (**LAIT**), poudres à lever (E450, E500), amidon de **blé**, arômes, sel, **gluten** de **blé**, enzyme, poudre de **LAIT** écrémé, protéines de **LAIT**, conservateur (E202).

Contient : gluten, œufs, soja, lait (y compris lactose).
 Peut contenir des traces de fruits à coque et arachides.

Matière première	%

3. INFORMATION OGM

OGM	Non
-----	-----

4. VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g	Par portion 55,00 g	AR ** % par portion	AR CE1169/2011
Energie	Kj	1852	1019	12%
	Kcal	442	243	
Graisses	21,5 g	11,8 g	17%	70 g
acides gras saturés	3,5 g	1,9 g	10%	20 g
acides gras mono-insaturés				
acides gras poly-insaturés				
trans				
cholestérol				
Glucides	56,0 g	30,8 g	12%	260 g
dont sucres	30,0 g	16,5 g	18%	90 g
Fibres alimentaires	2,0 g	1,1 g		
Protéines	5,2 g	2,9 g	6%	50 g
Sel	1,10 g	0,61 g	10%	6 g
Sodium				

** Apport de référence

Muffin vanille pépites chocolat 55 G

5. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière sèche	85 g / 100 g
Humidité	15 g / 100 g
Cendres	g / 100 g
Aw	

6. CARACTERISTIQUES ALLERGENES

Liste des allergènes et intolérances alimentaires	Présence	Traces
Céréales contenant du gluten et produits à base des ces céréales	■	□
Crustacés et produits à base de crustacés	□	□
Œufs et produits à base d'oeufs	■	□
Poissons et produits à base de poissons	□	□
Arachides et produits à base d'arachides	□	■
Soja et produits à base de soja	■	□
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	■	□
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	□	■
Céleri et produits à base de céleri	□	□
Moutarde et produits à base de moutarde	□	□
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	□	□
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou litre, exprimé en SO ₂)	□	□
Lupin	□	□
Mollusques	□	□

7. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

PARAMETRES	Unité	STANDARD	TOLERANCE
Flore aérobie mésophile totale (g)	/ g	< 100 000	
Coliformes	/ g		
Coliformes thermotolérants	/ g		
Staphylococcus aureus	/ g	< 100	
Salmonelles	/ 25 g	Absent	
Levures	/ g	< 1 000	
Moisissures	/ g	<1 000	
Clostridia sulfito-réducteurs	/ g		

8. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût	Vanille avec des inclusions de chocolat
Odeur	Vanille
Texture	Moelleux avec morceaux fondants
Couleur	Doré
Forme	Ronde (champignon)

Muffin vanille pépites chocolat 55 G

9. DELAIS DE CONSERVATION

Code fraîcheur en nombre de semaines
 (maximum à la production)

8 semaines

10. CONDITIONS DE CONSERVATION

Dans un endroit **frais et sec**

Température de stockage

18 ° - 22 °

Transport

pendant les mois d'été, transport par camion isotherme

11. EMBALLAGE

	Poids net	Poids brut
Produit	55,00 g	56,00 g
Carton	1,650 kg	2,002 kg
Palette	145,20 kg	200,13 kg

Dimension (mm)		
L	I	H
125	75	55
397	297	165
1200	800	1985

12. DONNEES LOGISTIQUES

Nombre de carton par **euro-palette**

Nombre de carton par couche

Nombre de couche par palette