

## Muffin double chocolat 55 G



### 1. INFORMATION GENERALE

Dénomination du produit	Muffin double chocolat 55 G
Référence du produit	0360
Le n° de code EAN du produit	54 10495 00271 0
Unités par carton	30 pièces
Le n° de code EAN du carton	54 10495 00638 1
Code marchandise douanier	1905.3199
Date de révision	V02 - 04/10/2019

## Muffin double chocolat 55 G

### 2. COMPOSITION DU PRODUIT

#### Ingrédients :

Sucre, huile de colza, farine [farine de **froment**, agent de traitement de la farine (E300), farine de malt], **œufs**, pépites de chocolat 11% [sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de **soja**), arôme naturel de vanille], stabilisants (E422, E415), cacao maigre en poudre 3%, **lactosérum** en poudre (**lait**), amidon modifié de maïs, poudres à lever (E450, E500), chocolat (contient **lait** et **soja**), amidon de **blé**, sel, arômes, **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.

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	1825	1004	12%
	Kcal	437	240	
<b>Graisses</b>	23,0 g	12,7 g	18%	<b>70 g</b>
<b>acides gras saturés</b>	4,2 g	2,3 g	12%	<b>20 g</b>
<b>acides gras mono-insaturés</b>	13,0 g	7,2 g		
<b>acides gras poly-insaturés</b>	5,8 g	3,2 g		
trans	0,40 g	0,22 g		
cholestérol				
<b>Glucides</b>	50,0 g	27,5 g	11%	<b>260 g</b>
<b>dont sucres</b>	31,0 g	17,1 g	19%	<b>90 g</b>
<b>Fibres alimentaires</b>	3,2 g	1,8 g		
<b>Protéines</b>	5,8 g	3,2 g	6%	<b>50 g</b>
<b>Sel</b>	1,30 g	0,72 g	12%	<b>6 g</b>
<b>Sodium</b>				

\*\* Apport de référence

## Muffin double chocolat 55 G

### 5. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière sèche	g / 100 g
Humidité	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 <sub>2</sub> )	□	□
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, cacao avec inclusions de chocolat
Odeur	Vanille et chocolat
Texture	Moelleux avec morceaux fondants
Couleur	Brun foncé
Forme	Ronde (champignon)

## Muffin double 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