



# FICHE TECHNIQUE RHD

## PL MUFFINS VANILLE PEPITES WHAOU ! -72G X15

Dénomination légale : Muffin aux éclats de chocolat, fourrage chocolat

Spécificités						
<input checked="" type="checkbox"/> Sans Colorant	<input checked="" type="checkbox"/> Sans Huile de Palme	<input checked="" type="checkbox"/> Sans Conservateur	<input checked="" type="checkbox"/> Fabrication Française	<input checked="" type="checkbox"/> Oeufs Frais	<input checked="" type="checkbox"/> Oeufs de poules élevées en Plein Air	<input checked="" type="checkbox"/> Farine CRC

### Ingrédients Etiquetage

DENOMINATION LEGALE	Peut contenir	INGREDIENTS
Muffin aux éclats de chocolat, fourrage chocolat	fruits à coque	Farine de BLE CRC* 18%, huile de colza, sucre, OEUFS frais de poules élevées en plein air 12%, stabilisants (glycérol-sorbitol), éclats de chocolat au LAIT 8% (sucre, poudre de LAIT entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithines (SOJA), arôme naturel de vanille), sirop de glucose, amidon (dont BLE), arômes naturels, chocolat en poudre 3.4% (sucre, poudre de cacao), eau, LAIT écrémé concentré sucré (LAIT écrémé, sucre), sirop de glucose-fructose, poudres à lever (carbonates de sodium, diphosphates), amidon modifié, sel, extrait de cacao, gélifiant : pectine, émulsifiant : E471.  *Culture Raisonnée Contrôlée

Les informations en majuscule sont destinées aux personnes allergiques

Valeurs Nutritionnelles (Règlement UE 1169/2011)			Critères Microbiologiques ( en germes / grammes)		
COL1	Pour 100 g	Pour 1 Portion (72.00 g)			
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	1790 KJ / 428 Kcal	1289 KJ /308 Kcal	Flore aérobie mésophile 30°C/g	< 10 000 UFC / g	Applicable
MATIÈRES GRASSES (G)	19	14	Entérobactéries croissant à 30°C	< 100 UFC / g	Applicable
DONT ACIDES GRAS SATURÉS (G)	3,1	2,2	Staphylococcus aureus coagulase +/g	< 100 UFC / g	Applicable
FIBRES (G)	1,4	1,0	Listeria monocytogenes /25g	absence / 25 g	Applicable
GLUCIDES (G)	59	42	Salmonella /25g	absence / 25 g	Applicable
DONT SUCRES (G)	30	22	Moisissures /g	< 500 UFC / g	Applicable
PROTÉINES (G)	4,6	3,3	Levures /g	< 500 UFC / g	Applicable
SEL (G)	0,70	0,50			

DDM / Mentions Conservation			
DDM GARANTI LIVRAISON(JOURS)	56	CONDITIONNE SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE	Non
DDM TOTALE (JOURS)	84	PRODUIT FABRIQUE SUR UN SITE CERTIFIE	IFS et BRC
DDM APRES DECONGELATION	jours		
CODE EMBALLEUR	EMB 56 117 B	PRODUIT FABRIQUE EN	France
IONISATION	Produit non ionisé	LIBELLE OGM	Fabriqué uniquement à partir de matières d'origine conventionnelle. Non concerné par étiquetage des OGM selon les règlements CE 1829 et 1830 / 2003
CONSEIL DE CONSERVATION	A conserver au sec et à l'abri de la chaleur.		

Données Logistiques			
<b>Code Interne : M11015WA</b>			
<b>UVC</b>	poids net (g) 72		GTIN de l'individuel 3255290253118
	Poids brut (kg) 1,29	Dimensions (longueur x largeur x hauteur) 23,8cm x 38,8cm x 9,0cm	GTIN 03255290253095
	Poids net (kg) 1,08		
<b>Colis</b>	Poids brut (kg) 1,29	Dimensions (longueur x largeur x hauteur) 23,8cm x 38,8cm x 9,0cm	GTIN 13255290253092
	Poids net (kg) 1,08	Nombre UVC par carton 1	
<b>Palette</b>	Poids Brut (kg) 150,7	Dimensions (longueur x largeur x hauteur) 120,0cm x 80,0cm x 105,0cm	Nombre de colis par couche 10
	Poids Net (Kg) 108,0	Nombre de couches par palette 10	Nombre de colis par palette 100
		Nombre d'UC par palette 1500	Nombre d'UVC par palette 100

Les caractéristiques dans ce document, ne sont données qu'à titre indicatif, et sont susceptibles de modifications ultérieures.