Biscuiterie Brichard s.a.

TREATED LIKE A KING

Muffin vanille pépites chocolat 55 G



1. INFORMATION GENERALE

Dénomination du produit	**Muffin vanille pépites chocolat 55 G**
Référence du produit	**0330**
Le n° de code EAN du produit	**54 10495 01011 1**
Unités par carton	**40 pièces**
Le n° de code EAN du carton	**54 10495 01647 2**
Code marchandise douanier	**1905.3199**
Date de révision	**V01 - 06/03/2026**

Biscuiterie Brichard s.a.

TREATED LIKE A KING

Muffin vanille pépites chocolat 55 G

2. COMPOSITION DU PRODUIT

Ingrédients :

Farine de **blé**, sucre, huile de tournesol, **œuf** pasteurisé, huile de tournesol, humectants (glycérol, sorbitol), pépites de chocolat (8 %) [sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de tournesol)], poudres à lever (diphosphate disodique, bicarbonate de sodium), conservateur (acide sorbique), sel, stabilisant (gomme xanthane), correcteur d'acidité (acide citrique), arômes.

Contient : gluten, œufs.
Peut contenir des traces de lait, soja, moutarde.

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**	1834	1009	12%	**2000**
Kcal	438	241		
Matières grasses	22,0 g	12,1 g	17%	**70 g**
acides gras saturés	3,6 g	2,0 g	10%	**20 g**
acides gras mono-insaturés				
acides gras poly-insaturés				
trans				
cholestérol				
Glucides	54,0 g	29,7 g	11%	**260 g**
dont sucres	28,0 g	15,4 g	17%	**90 g**
Fibres alimentaires	1,4 g	0,8 g		
Protéines	5,6 g	3,08 g	6%	**50 g**
Sel	0,79 g	0,43 g	7%	**6 g**
Sodium				

** Apport de référence

Biscuiterie Brichard s.a.

TREATED LIKE A KING

Muffin vanille pépites chocolat 55 G

5. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière sèche		g / 100 g
Humidité	15-21	%
Cendres		g / 100 g
Aw	0,7-0,8	

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	▯	▯
Céléri et produits à base de céléri	▯	▯
Moutarde et produits à base de moutarde	▯	▮
Graines de sésame et produits à base de graines de sasame	▯	▯
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou litre, exprimé en SO2)	▯	▯
Lupin	▯	▯
Mollusques	▯	▯

7. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

PARAMETRES	Unité	STANDARD	TOLERANCE
Flore aérobie mésophile totale (g)	/ g	< 10	
Coliformes	/ g		
Coliformes thermotolérants	/ g		
Staphylococcus aureus	/ g	< 10	
Salmonelles	/ 25 g	Absent	
Levures	/ g	< 500	
Moisissures	/ g	< 500	
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)

Biscuiterie Brichard s.a.

TREATED LIKE A KING

Muffin vanille pépites chocolat 55 G

9. DELAIS DE CONSERVATION

Code fraîcheur en nombre de semaines (maximum à la production) : **12 semaines**

10. CONDITIONS DE CONSERVATION

Température de stockage

Dans un endroit **frais et sec** : **18 ° - 22 °**

Transport : **pendant les mois d'été, transport par camion isotherme**

11. EMBALLAGE

	Poids net	Poids brut	Dimension (mm)		
			L	l	H
Produit	55,00 g	56,57 g	120	75	55
Carton	2,200 kg	2,469 kg	375	215	185
Palette	220,00 kg	270,93 kg	1200	800	2020

12. DONNEES LOGISTIQUES

Nombre de carton par **euro-palette** : 100

Nombre de carton par couche : 10

Nombre de couche par palette : 10