

	Fiche Technique 20 muffin 95g nature fourrés au caramel beurre salé décor pralin	Créé le : 30 juil. 2021 Modifié le : 14 sept. 2022 Code beCPG : PF1231 Code ERP : HAF0207 Version : 1.0
--	---	--

État	Validé
Code article	HAF0207
Dénomination légale	Muffin nature avec fourrage 21% caramel beurre salé décor pralin
Code EAN	3760008856623
EAN colis	03760008856623
Code douanier	19059070



SITE DE FABRICATION

Site	Adresse	Code emballer	Certifications
TINCQUES	ZA Ecopolis, Tincques 62127 France	62820	IFS, BRC
BROONS	Z.A. du Pilaga, Broons 22250 France	22020B	IFS, BRC

DESCRIPTION

Description

SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Ingrédients

sucres, caramel au beurre salé 21,1% (sucres, **LAIT** écrémé concentré sucré, sirop de glucose, eau, **BEURRE** demi-sel 1,7%, stabilisant : E422, amidon modifié, sel, arôme naturel, émulsifiant : E471, arôme naturel de vanille), farine de **BLÉ**, huile de colza, blanc d'**ŒUF**, **ŒUF**, eau, amidon modifié, **NOISETTE** 1,2%, **LACTOSÉRUM** en poudre, émulsifiants : E471, E477, poudres à lever : E450, E500(ii), sel, gluten de **BLÉ**

Allergènes Peut contenir: **GRAINES DE SÉSAME, SOJA, AUTRES FRUITS À COQUE**

OGM Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003.

Ionisation Produit non soumis aux obligations d'étiquetage de la directive 1169/2011 CE.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore Aérobie Mésophile 30°C	100 000 UFC/g*	Levures-Moisissures	1 000 UFC/g*
Escherichia coli	10 UFC/g*	Staphylocoques à coagulase +	100 UFC/g*
Bacillus cereus	100 UFC/g*	Salmonella spp	Non détecté /25g
Recherche Listeria monocytogenes	Absence si DLC > 5 jours Inférieur à 100 si DLC < 5 jours		

* Tolérance : 10m avec application du plan à 3 classes

	Fiche Technique 20 muffin 95g nature fourrés au caramel beurre salé décor pralin	Créé le : 30 juil. 2021 Modifié le : 14 sept. 2022 Code beCPG : PF1231 Code ERP : HAF0207 Version : 1.0
--	---	--

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Unité	Tolérances
Energie	1678	kJ	
Energie	401	kcal	
Matières grasses	19	g	< 10 g ± 1,5 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8
dont AG saturés	2,9	g	< 4 g ± 0,8 g ≥ 4 g ± 20 %
Glucides	52	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
dont sucres	36	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Fibres alimentaires	0,8	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Protéines	5,0	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Sel	0,87	g	< 1,25 g ± 0,375 ≥ 1,25 g ± 20 %

CONDITIONS D'UTILISATION

Conditions de conservation	A conserver à -18°C
Précautions d'emploi	Ne jamais recongeler un produit décongelé
Conseils de préparation	décongélation: 2 heures à température ambiante
Conditions après remise en oeuvre	Après remise en œuvre, conserver le produit 4 jours maximum à température ambiante.
DDM/DLUO	540 Jours

	Fiche Technique 20 muffin 95g nature fourrés au caramel beurre salé décor pralin	Créé le : 30 juil. 2021 Modifié le : 14 sept. 2022 Code beCPG : PF1231 Code ERP: HAF0207 Version : 1.0
--	---	---

CONDITIONNEMENT

Unité	Colis
Coupelle papier	Sac plastique Etiquette Caisse carton
Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE	

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (LxIxh) en mm
Unité	0,095	0,095	
Colis	1,900	2,060	381x298x83
Palette	380,000	432,020	1200x800x2225

Pièces/Unité	Unités/Colis	Colis/Couche	Couches/Palette	Colis/Palette	Unités/Palette	Type Palette
1	20	8	25	200	4000	Palette EURO (800 X 1200)