

	Fiche Technique 20 Muffins chocolat fourrés chocolat et noisettes, décor morceaux de chocolat 95g	Créé le : 30 juil. 2021 Modifié le : 20 juin 2022 Code beCPG : PF1266 Code ERP : HBB0209 Version : 2.0
--	--	--

État	Validé
Code article	HBB0209
Dénomination légale	Muffins au chocolat avec pâte à tartiner 21% saveur chocolat et noisettes
Code EAN	3760008856951
EAN colis	03760008856951
Code douanier	19059070



SITE DE FABRICATION

Site	Adresse	Code emballer	Certifications
TINCQUES	ZA Ecopolis, Tincques 62127 France	62820	IFS, BRC

DESCRIPTION

Description

SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Ingrédients

sucre, huiles végétales en proportion variable (huile de colza, huile de tournesol), farine de **BLÉ**, morceaux de chocolat 9,1% (sucre, pâte de cacao 3%, beurre de cacao, émulsifiant : E322 (**SOJA**), arôme naturel de vanille)), eau, blanc d'**ŒUF**, **ŒUF**, pâte de **NOISETTE** 2,7%, cacao en poudre 2,3%, **LAIT** écrémé en poudre, amidon modifié, cacao maigre en poudre 1,6%, chocolat en poudre 1,2% (sucre, cacao en poudre 0,7%), **LACTOSÉRUM** en poudre, émulsifiants : E471, E322 (**SOJA**), poudres à lever : E450, E500(ii), pâte de cacao 0,4%, sel, gluten de **BLÉ**, arôme naturel de vanille

Allergènes Peut contenir: **GRAINES DE SÉSAME, 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 Muffins chocolat fourrés chocolat et noisettes, décor morceaux de chocolat 95g	Créé le : 30 juil. 2021 Modifié le : 20 juin 2022 Code beCPG : PF1266 Code ERP : HBB0209 Version : 2.0
--	--	---

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Unité	Tolérances
Energie	1894	kJ	
Energie	453	kcal	
Matières grasses	25	g	< 10 g ± 1,5 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8
dont AG saturés	4,2	g	< 4 g ± 0,8 g ≥ 4 g ± 20 %
Glucides	50	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
dont sucres	39	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Fibres alimentaires	2,8	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Protéines	5,7	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Sel	0,62	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 Muffins chocolat fourrés chocolat et noisettes, décor morceaux de chocolat 95g	Créé le : 30 juil. 2021 Modifié le : 20 juin 2022 Code beCPG : PF1266 Code ERP: HBB0209 Version : 2.0
--	--	--

CONDITIONNEMENT

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

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (LxIxh) en mm
Unité	0,095	0,095	
Colis	1,9	2,06	381x298x83
Palette	380	432,02	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)