



Fiche Technique

Cart de 42 minis muffins nat four caramel beurre salé,déc pralins 26g

Créé le : 30 juil. 2021
 Modifié le : 24 oct. 2022
 Code beCPG : PF1351
 Code ERP: RAF0421
 Version : 1.0

État	Validé
Code article	RAF0421
Dénomination légale	Mini muffins avec fourrage 23.1% au caramel beurre salé décor praliné
Code EAN	3760008853547
EAN colis	03760008853547
Code douanier	19059070



SITE DE FABRICATION

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

DESCRIPTION

Description

SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Ingrédients

caramel au beurre salé 23,1% (sucre, LAIT écrémé concentré sucré, sirop de glucose, eau, BEURRE demi-sel 1,8%, stabilisant : E422, amidon modifié, sel, arôme naturel, émulsifiant : E471, arôme naturel de vanille), sucre, farine de BLÉ, huile de colza, blanc d'ŒUF, ŒUF, eau, praliné aux noisettes 5,1% (NOISETTE 2,6%, sucre), amidon modifié, LACTOSÉRUM en poudre, émulsifiants : E471, E477, poudres à lever : E450(i), 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

Cart de 42 minis muffins nat four caramel beurre salé,déc pralins 26g

Créé le : 30 juil. 2021
Modifié le : 24 oct. 2022
Code beCPG : PF1351
Code ERP: RAF0421
Version : 1.0

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Unité	Tolérances
Energie	1716	kJ	
Energie	409	kcal	
Matières grasses	19	g	< 10 g ± 1,5 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8
dont AG saturés	3,0	g	< 4 g ± 0,8 g >= 4 g ± 20 %
Glucides	54	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
dont sucres	38	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Fibres alimentaires	1,0	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Protéines	5,1	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Sel	0,86	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: 1 heure à température ambiante

Conditions après remise en oeuvre

Après remise en œuvre, conserver le produit 5 jours maximum à température ambiante.

DDM/DLUO

540 Jours

CONDITIONNEMENT

Unité	Colis
Coupelle papier	Plateau carton Sac plastique Etiquette Caisse carton

Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (Lxlxh) en mm
Unité	0,026	0,027	
Colis	1,092	1,339	381x298x83
Palette	218,400	287,740	1200x800x2225

Pièces/Unité	Unités/Colis	Colis/Couche	Couches/ Palette	Colis/Palette	Unités/Palette	Type Palette
1	42	8	25	200	8400	Palette EURO (800 X 1200)