

	Fiche Technique Cart de 20 muffins 75grs Vanille décor morceaux de chocolat D7V surg	Créé le : 13 janv. 2022 Modifié le : 13 janv. 2022 Code beCPG : PF7116 Code ERP : HA0207 Version : 1.0
--	---	--

État	Validé
Code article	HA0207
Dénomination légale	Muffin nature avec morceaux de chocolat cuit surgelé
Code EAN	3760008856234
EAN colis	03760008856234
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, farine de **BLÉ**, huile de colza, morceaux de chocolat 11,2% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : E322 (**SOJA**), arôme naturel de vanille), blanc d'**ŒUF**, **ŒUF**, eau, amidon modifié, **LACTOSÉRUM** en poudre, poudres à lever : E336(i), E500(ii), émulsifiant : E471, gluten de **BLÉ**, arôme vanille 0,3%, sel

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

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

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

	Fiche Technique Cart de 20 muffins 75grs Vanille décor morceaux de chocolat D7V surg	Créé le : 13 janv. 2022 Modifié le : 13 janv. 2022 Code beCPG : PF7116 Code ERP : HA0207 Version : 1.0
--	---	---

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Unité	Tolérances
Energie	1 840	kJ	
Energie	440	kcal	
Matières grasses	23	g	< 10 g ± 1,5 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8
dont AG saturés	4	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	35	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Fibres alimentaires	1,6	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Protéines	5,4	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Sel	0,54	g	< 1,25 g ± 0,375 ≥ 1,25 g ± 20 %

CONDITIONS D'UTILISATION

Conditions de conservation	A stocker 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 Cart de 20 muffins 75grs Vanille décor morceaux de chocolat D7V surg	Créé le : 13 janv. 2022 Modifié le : 13 janv. 2022 Code beCPG : PF7116 Code ERP: HA0207 Version : 1.0
--	---	--

CONDITIONNEMENT

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

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (LxIxh) en mm
Unité	0,075	0,075	
Colis	1,5	1,66	381x298x83
Palette	300	352,02	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)