

	<b>Fiche Technique</b> <b>20 muffin Myrtille fourrés Myrtille 95g tulipe violette</b>	Créé le : <b>30 juil. 2021</b> Modifié le : <b>22 juil. 2022</b> Code beCPG : <b>PF1327</b> Code ERP : <b>HNN0204</b> Version : <b>1.0</b>
--	--	--

<b>État</b>	Validé
<b>Code article</b>	HNN0204
<b>Dénomination légale</b>	Muffins myrtilles avec fourrage 21% saveur myrtille décor crumble
<b>Code EAN</b>	3760008856852
<b>EAN colis</b>	03760008856852
<b>Code douanier</b>	19059070



### SITE DE FABRICATION

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

### DESCRIPTION

**Description**

### SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

**Ingrédients**

sucre, farine de **BLÉ**, huile de colza, purée de myrtille 10,5%, myrtille 7,4%, blanc d'**ŒUF**, **ŒUF**, eau, amidon modifié, **LACTOSÉRUM** en poudre, **BEURRE**, arôme naturel de myrtille, émulsifiants : E471, E477, poudres à lever : E450, E500(ii), acidifiant : E330, sel, gluten de **BLÉ**, arôme naturel, correcteur d'acidité : E331iii

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

**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

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

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

	<b>Fiche Technique</b>	Créé le : <b>30 juil. 2021</b>
	<b>20 muffin Myrtille fourrés Myrtille 95g tulipe violette</b>	Modifié le : <b>22 juil. 2022</b>
		Code beCPG : <b>PF1327</b>
		Code ERP : <b>HNN0204</b>
		Version : <b>1.0</b>

## CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Unité	Tolérances
Energie	1493	kJ	
Energie	356	kcal	
Matières grasses	17	g	< 10 g ± 1,5 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8
dont AG saturés	2,2	g	< 4 g ± 0,8 g ≥ 4 g ± 20 %
Glucides	46	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
dont sucres	32	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Fibres alimentaires	1,3	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Protéines	4,2	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Sel	0,67	g	< 1,25 g ± 0,375 ≥ 1,25 g ± 20 %

## CONDITIONS D'UTILISATION

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

**CONDITIONNEMENT**

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

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (LxIxh) en mm
<b>Unité</b>	0,095	0,095	
<b>Colis</b>	1,9	2,06	381x298x83
<b>Palette</b>	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)