

	Fiche Technique	Créé le :	30 juil. 2021
	Cart de 42 minis muffins au choco pep choco, fourrés choco noirs 26grs	Modifié le :	22 mars 2022
		Code beCPG :	PF1380
		Code ERP :	RBB0423
		Version :	1.0

État	Validé
Code article	RBB0423
Dénomination légale	Mini muffins cacao aux pépites de chocolat avec fourrage 23% saveur chocolat et noisettes
EAN colis	03760008853530
Code douanier	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, huile de colza, pépites de chocolat 11,2% (sucre, pâte de cacao 5%, beurre de cacao, émulsifiant : E322(i) (SOJA)), farine de **BLÉ**, eau, blanc d'**ŒUF**, **ŒUF**, pâte de **NOISETTE** 3%, cacao en poudre 2,2%, **LAIT** écrémé en poudre, amidon modifié, cacao maigre en poudre 1,5%, **LACTOSÉRUM** en poudre, émulsifiants : E471, E322 (SOJA), poudres à lever : E450, E500(ii), pâte de cacao 0,2%, sel, gluten de **BLÉ**

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.

Allégations Source de fibres

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

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Unité	Tolérances
Energie	1 918	kJ	
Energie	459	kcal	
Matières grasses	25	g	< 10 g ± 1,5 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8
dont AG saturés	4,4	g	< 4 g ± 0,8 g ≥ 4 g ± 20 %
Glucides	51	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	3	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Protéines	6	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Sel	0,61	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 Etiquette Caisse carton
<i>Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE</i>	

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (LxIxh) en mm
Unité	0,026	0,026	
Colis	1,09	1,305	381x298x83
Palette	218,4	281,02	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)