

	<b>Fiche Technique</b>	Créé le :	<b>30 juil. 2021</b>
	<b>42 MINI MUFFINS aux fruits rouges fourrés aux fruits rouges 26grs</b>	Modifié le :	<b>31 mai 2023</b>
		Code beCPG :	<b>PF1399</b>
		Code ERP :	<b>RDD0421</b>
		Version :	<b>1.0</b>

<b>État</b>	Validé
<b>Code article</b>	RDD0421
<b>Dénomination légale</b>	Mini muffins fruits rouges avec fourrage 23.1% saveur fruits rouges décor crumble
<b>Utilisation</b>	CUIT
<b>État</b>	SURGELE
<b>Code EAN</b>	3760008851420
<b>EAN colis</b>	03760008851420
<b>Code douanier</b>	19059070



### SITE DE FABRICATION

Site	Adresse	Code emballer	Certifications
TINCQUES	Z.A. Ecopolis, Tincques 62127 France	62820	IFS, BRC

### DESCRIPTION

#### Description

### SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

#### Ingrédients

sucre, farine de **BLÉ**, huile de colza, purée de fraise 9%, mélange de fruits rouges 7,8% (groseille 4,3%, mûre 2%, myrtille 1,6%), blanc d'**ŒUF**, **ŒUF**, eau, amidon modifié, **BEURRE**, purée de myrtille 0,9%, purée de mûre 0,9%, purée de framboise 0,7%, **LACTOSÉRUM** en poudre, émulsifiants : E471, E477, poudres à lever : E450(i), E500(ii), gélifiant : E440, correcteur d'acidité : E331(iii), acidifiant : E330, arôme naturel, **GLUTEN** de BLÉ, sel, conservateur : E202

**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

**CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES**

	Valeurs pour 100g	Unité	Tolérances
Energie	1475	kJ	
Energie	352	kcal	
Matières grasses	16	g	< 10 g ± 1,5 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8
dont AG saturés	2,4	g	< 4 g ± 0,8 g ≥ 4 g ± 20 %
Glucides	47	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
dont sucres	31	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	4,3	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Sel	0,64	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** Produit surgelé destiné à être décongelé et ré-étiqueté avec une DDM.  
Décongélation: 1 heure à température ambiante
- Conditions après remise en oeuvre** Après remise en oeuvre, conserver le produit 4 jours maximum à une température idéalement inférieure à 20°C.
- DDM/DLUO** 540 Jours

## Fiche Technique

**42 MINI MUFFINS aux fruits rouges  
fourrés aux fruits rouges 26grs**

Créé le : **30 juil. 2021**  
 Modifié le : **31 mai 2023**  
 Code beCPG : **PF1399**  
 Code ERP: **RDD0421**  
 Version : **1.0**

### CONDITIONNEMENT

Unité	Colis
Coupelle papier	Plateau carton 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>	0,026	0,027	
<b>Colis</b>	1,092	1,339	381x298x76,9
<b>Palette</b>	218,400	287,740	1200x800x2072,5

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)