

FICHE TECHNIQUE		Révision n° : 1
PA2376		MAJ : 27/03/17
		Rédigé par : LB
	42 mini muffins tulipe bruns fourrés au chocolat noisette – 26g	Page 1/4

Description du produit :

42 mini muffins au chocolat pépites de chocolat, fourrés au chocolat et aux noisettes 26g (coupelles tulipe marron) surgelés.

Mise en œuvre :

Sortir les mini muffins 1 heure avant leur consommation et les laisser décongeler dans leur emballage d'origine.
(Ne pas recongeler un produit décongelé)

Liste d'ingrédients :

Pâte 73% : sucre, œufs, huile de colza, farine de blé, eau, pépites de chocolat 6,4% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja), cacao en poudre 2,2%, amidon modifié de maïs, poudre de lait, émulsifiants : E477 – E471 – E481, agents levants : E450 – E500, sel, gluten de blé, arôme).

Fourrage au chocolat et aux noisettes 23% : sucre, huile de tournesol, noisettes 13%, lait écrémé en poudre, chocolat 9% (cacao en poudre, pâte de cacao, sucre), émulsifiant : lécithine de soja, acidifiant : E330, arôme naturel.

Décor 4% : pépites de chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja).

Pays d'origine

France

Durée de vie :

Avant décongélation	18 mois à -18°C
Après décongélation	2 jours à température ambiante (< + 25°C)

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Spécification / tolérance
Aspect	Forme champignon, doré
Saveur	Goût chocolat noisette, absence de goût parasite, absence de goût rance
Texture	Texture moelleuse

FICHE TECHNIQUE		Révision n° : 1
		MAJ : 27/03/17
		Rédigé par : LB
PA2376	42 mini muffins tulipe bruns fourrés au chocolat noisette – 26g	
	Page 2/4	

Caractéristiques microbiologiques

Critère	Spécification (m) / tolérance
<i>Bacillus cereus</i>	< 100 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g
<i>Staphylocoques aureus</i>	< 100 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i> dans 25g	Absence
<i>Salmonella</i> dans 25g	Absence

Caractéristiques physiques

Critère	Spécification / tolérance
Dimensions	Diamètre d'un produit 42mm (+/- 3mm) – hauteur 45mm (+/- 3mm)
Poids	26g
Corps étranger	Absence

Valeurs nutritionnelles (obtenues par le calcul sur le produit cru ou tel que vendu):

valeur énergétique	1828 kJ / 437 kcal /100g
matières grasses	24 g/100g
dont :	
- acides gras saturés	4.9 g/100g
glucides	49 g/100g
dont :	
- sucres	37.6 g/100g
protéines	4.2 g/100g
sel	0.59 g/100g

OGM

Produit non soumis à étiquetage d'après les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation

Pas de traitement par ionisation de ce produit ainsi que des matières le composant.

FICHE TECHNIQUE		Révision n° : 1
		MAJ : 27/03/17
		Rédigé par : LB
PA2376	42 mini muffins tulipe bruns fourrés au chocolat noisette – 26g	Page 3/4

Conditionnement

Description Emballage produit	Poids unitaire	Quantité par carton	Poids net carton	Poids brut carton
1 plateau antigras 371x289x40mm (56g) + coupelle tulipe marron (2.3g)	26g	1 plateau de 42 mini muffins	1.092kg	1.401kg

Palettisation

Carton/couche	Couche/palette	Carton/palette	Dimensions carton
8	25	200	375 x 287 x 75mm

Allergènes :

ALLERGENES	Présence intentionnelle	Contamination possible	Pas étudié
Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales	Farine de blé, gluten de blé	/	
Crustacés et produits à base de crustacés	Non	Non	
Œufs et produits à base d'œufs	Œufs	/	
Poissons et produits à base de poissons	Non	Non	
Arachides et produits à base d'arachides	Non	Non	
Soja et produits à base de soja	Lécithine de soja	/	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).	Poudre de lait, lait écrémé en poudre	/	
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits.	Noisette	/	

FICHE TECHNIQUE		Révision n° : 1
PA2376		MAJ : 27/03/17
		Rédigé par : LB
	42 mini muffins tulipe bruns fourrés au chocolat noisette – 26g	Page 4/4

Céleri et produits à base de céleri.	Non	Non	
Moutarde et produits à base de moutarde.	Non	Non	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	Non	Graines de sésame	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO ₂ .	Non	Non	
Lupin et produits à base de lupin	Non	Non	
Mollusques et produits à base de mollusques	Non	Non	