

MUFFIN VANILLE AUX PEPITES DE CHOCOLAT



INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 81870

Dénomination légale/nom descriptif Cake rond cuit et surgelé, muffin à l'arôme de vanille et aux pépites de chocolat (12%), prêt à consommer.

État de préparation prêt à servir

Liste des ingrédients

farine (BLÉ), sucre, eau, chocolat noir (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de lactosérum (LAIT), émulsifiant (lécithines (SOJA)), arôme naturel de vanille), huile de colza, graisse de palme, poudre d'OEUF, dextrose, poudre de lactosérum doux (LAIT), amidon, poudre à lever (E450, E501), amidon modifié, poudre de blanc d'OEUF, émulsifiant (E471, E481), stabilisant (gomme xanthane), sel, arôme, colorant (caroténoïdes).

Peut contenir des traces de: Orge, Seigle, Avoine.

Information générale

Nomenclature douanière 19059070
Code FKB A77

Dimensions produit

Poids (g) 82

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Oui
Palme durable RSPO MB
Soja durable RTRS Credits
Cacao durable RA MB
Oeufs - méthode de production Œufs de poules élevées au sol

Additifs

E501 - carbonate de potassium
E450 - diphosphates
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E481 - stéaroyl-2-lactylate de sodium
E415 - gomme xanthane
E160a - caroténoïdes
E322 - lécithines (SOJA)

Caractéristiques microbiologiques

Moisissures: < 100/g
Levures: < 100/g
Flore mésophile aérobie totale: < 1000/g
Staphylococcus aureus: < 10/g
Enterobacteriaceae: < 100/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1756 kJ		1440 kJ	17
énergie	420 kcal		344 kcal	17
matières grasses dont:	22 g		18 g	26
- acides gras saturés	4 g		3,3 g	17
glucides dont:	49 g		40 g	15
- sucres	29 g		24 g	27
fibres alimentaires	1,7 g		1,4 g	
protéines	5,6 g		4,6 g	9
sel	0,48 g		0,4 g	7

* 1 portion = 82 g

Information sur les allergènes

Céréales contenant du gluten et produits à base de	Oui
Blé	Oui
Épeautre	Non
Orge	Non
Kamut	Non
Seigle	Non
Avoine	Non
Crustacés et produits à base de	Non
Oeufs et produits à base de	Oui
Poissons et produits à base de	Non
Arachides et produits à base de	Non
Soja et produits à base de	Oui
Lait et produits à base de	Oui
Fruits à coque et produits à base de	Non
Amandes	Non
Noix du Brésil	Non
Noix de cajou	Non
Noisettes	Non
Noix de macadamia	Non
Noix de pécan	Non
Pistaches	Non
Noix	Non
Céleri et produits à base de	Non
Moutarde et produits à base de	Non
Graines de sésame et produits à base de	Non
Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non
Peut contenir des traces de: Orge, Seigle, Avoine.	

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	Sac (Plastique_HDPE 2) Paper Cup (Papier_PAP 22)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
EDU (Boîte américaine)	
GTIN	5413476311733
poids net	3,28 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,392 x 0,288 x 0,166
Pièces per EDU	40
unité de vente	
GTIN	5413476311726
poids net	0,082 kg

Détails de la palettisation

Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4)
Type de palette	Euro pallet
Description de la palette	PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	10
Nombre EDU / palette	80
Poids net total palette	262 kg
Poids brut total palette	314 kg
Longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,805

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	450 jours
Durée de conservation après décongélation à 20°C (jours)	2
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Laissez décongeler les produits pendant 120 minutes à température ambiante. Après décongélation, le produit doit être conservé à température ambiante et consommé endéans les 2 jours. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

INFORMATION GÉNÉRALE

Politique OGM

Le groupe Vandemoortele est conforme aux réglementations européennes CE/2003/1829 et CE/2003/1830 sur les OGM

Contaminants

Le groupe Vandemoortele est conforme à la législation européenne concernant les contaminants, en vigueur à la date de publication du présent document.

Mise en garde

Selon nos connaissances, l'information est correcte au moment de la création.

Toutes les valeurs mentionnées dans ce document, sont des valeurs moyennes, basées sur des données calculées.

Photos non-contractuelles.

Les conseils d'utilisations doivent être considérés comme une recommandation générale. Vandemoortele ne peut être tenu responsable du processus de cuisson utilisés par le client, qui est hors de notre contrôle.

Abréviations

(1) Apports quotidiens de référence Vitamines

(2) Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)