

Mixed box mini muffins

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 42464

Dénomination commerciale Cakes ronds cuits et surgelés, muffin à l'arôme vanille (<0,5%) avec des pépites de chocolat (11%), muffin cacao (3%) avec des pépites de chocolat (11%), prêt à consommer.



Liste des ingrédients

Muffin au cacao (sucre, huile végétale (colza), farine (BLÉ, BLÉ malté), OEUF, pâte de cacao*, stabilisant (E422, gomme xanthane), poudre de cacao dégraissé* (3%), poudre de lactosérum (LAIT), amidon modifié, poudre à lever (E450, E500), chocolat (pâte decacao*, poudre de LAIT écrémé, sucre, émulsifiant (lécithines (SOJA)), poudre de cacao dégraissé*), amidon (BLÉ), sel, beurre decacao, arôme naturel, protéines de BLÉ, lactoprotéines (LAIT), poudre de LAIT écrémé, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), émulsifiant (lécithines (SOJA)), arôme naturel de vanille); Muffin à la vanille (farine (BLÉ, BLÉ malté), sucre, OEUF, huile végétale (colza), pâte de cacao*, stabilisant (E422, gomme xanthane), poudre de lactosérum (LAIT), amidon modifié, poudre à lever (E450, E500), beurre de cacao, amidon (BLÉ), arôme naturel, sel, protéines de BLÉ, lactoprotéines (LAIT), poudre de LAIT écrémé, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), émulsifiant (lécithines (SOJA)), arôme naturel de vanille).

Peut contenir des traces de: Noisettes, Noix de pécan, Noix, Graines de sésame.

Information générale

Nomenclature douanière 1905319900
Code FKB A232

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Oui
soja durable RTRS Credits
cacao durable RAMB
Oeufs - méthode de production Œufs de poules élevées au sol

Dimensions produit

Poids (g) 15

Additifs

E300 - acide ascorbique
E322 - lécithines (SOJA)
E422 - glycérol
E450 - diphosphates
E500 - carbonates de sodium
E415 - gomme xanthane

Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g
Escherichia coli: < 10/g
Enterobacteriaceae: < 100/g
Bactéries lactiques:
Listeria monocytogenes: Absence dans 25 g
Moisissures: < 100/g
Salmonella spp.: Absence dans 25 g
Staphylococcus aureus: < 100/g
Flore mésophile aérobie totale:
Levures: < 100/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1839 kJ		276 kJ	3
énergie	439 kcal		66 kcal	3
matières grasses dont:	22 g		3,3 g	5
- acides gras saturés	3,7 g		0,6 g	3
glucides dont:	55 g		8,2 g	3
- sucres	31 g		4,6 g	5
fibres alimentaires	2,1 g		< 0,5 g	
protéines	5,4 g		0,8 g	2
sel	1,1 g		0,16 g	3

* 1 portion = 15 g

Information sur les allergènes

Céréales contenant du gluten et produits à base de *	Oui
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
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: Noisettes, Noix de pécan, Noix, Graines de sésame.	

(*) Pour tout type de noix et céréales contenant du gluten, voir la liste des ingrédients.

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Images de l'emballage



Détails d'emballage

Emballage primaire	Sac (Plastique_PP 5) Paper Cup (Papier_PAP 22)
Emballage secondaire	Etiquette (Papier_PAP 22) Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	150
GTIN	5413476946041
poids net	2,25 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,402 X 0,302 X 0,180
unité de vente	
GTIN	5413476953018
poids net	0,015 kg

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	10
Nombre EDU / palette	80
Poids net total palette	180 kg
Poids brut total palette	237 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 X 0,800 X 1,945
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4)

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après décongélation à 20°C (jours) 3

Durée de conservation après production 365 (jours)

Conditions de stockage max. -18°C

Mode d'emploi

Laissez décongeler les produits pendant 30-60 minutes à température ambiante. Après décongélation, le produit doit être conservé à température ambiante et consommé dans les 3 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)