

MUFFIN AU CHOCOLAT



INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 81867

Dénomination commerciale Cake rond cuit et surgelé, cacao (2%) muffin avec pépites de chocolat (14%), prêt à consommer.

Liste des ingrédients

farine (BLÉ), sucre, végétale huile (colza), eau, Chocolat au LAIT (sucre, poudre de LAIT entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant (lécithines de SOJA), arôme naturel de vanille), chocolat noir (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de lactosérum (LAIT), émulsifiant (lécithines de SOJA), arôme naturel de vanille), poudre d'OEUF, poudre de cacao dégraissé, amidon modifié, poudre à lever (E500, E450), poudre de lactosérum (LAIT), poudre de blanc d'OEUF, émulsifiant (E475), sel, arômes, stabilisant (gomme xanthane).

Information générale

Nomenclature douanière 19059070
Code FKB A29

Dimensions produit

Poids (g) 82

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

Additifs

E415 - gomme xanthane
E322 - lécithines (SOJA)
E500 - carbonates de sodium
E450 - diphosphates
E475 - esters polyglycériques d'acides gras

Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé:
Escherichia coli:
Enterobacteriaceae: < 100/g
Bactéries lactiques:
Listeria monocytogenes:
Moisissures: < 100/g
Salmonella spp.:
Staphylococcus aureus: < 10/g
Flore mésophile aérobie totale: < 1000/g
Levures: < 100/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1800 kJ		1800 kJ	21
énergie	431 kcal		431 kcal	22
matières grasses dont:	24 g		24 g	34
- acides gras saturés	4,2 g		4,2 g	21
glucides dont:	47 g		47 g	18
- sucres	28 g		28 g	31
fibres alimentaires	2 g		2 g	
protéines	5,7 g		5,7 g	11
sel	1,2 g		1,2 g	20

* 1 portion = 100 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

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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	Sac (BAG HDPE BLUE TRG) 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)	
Pièces per EDU	40
GTIN	5413476311672
poids net	3,28 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,392 X 0,288 X 0,166
unité de vente	
GTIN	5413476311665
poids net	0,082 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	262 kg
Poids brut total palette	308 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 X 0,800 X 1,805
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Film étirable (FILM STRETCH 17μ 500MM)

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après décongélation à 20°C (jours)	2
Durée de conservation après production	450 (jours)
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)