

Muffin chocolat fourré à la pâte à tartiner topping noisettes - 120 G

INFORMATIONS GENERALES

Température de conservation	< à -18°C dans son emballage d'origine
Durée de vie	12 mois
DLC après décongélation	24 heures
Poids net (g)	120
Code produit	MUCATO120VS

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Aspect visuel	Pâte cuite, présentée en moule	Autre :
Goût	Gout typique muffin et saveurs caractéristiques de chocolat et de noisette	
Odeur	Odeur caractéristique de chocolat et noisettes	
Couleur	Pâte marron et fourrage brun	
Texture en bouche	Texture moelleuse et fourrage onctueux	

LISTE DES INGREDIENTS

Farine de BLE, Eau, Sucre, PATE A TARTINER CHOCOLAT NOISETTES 15,5 % (Sucre, chocolat gianduja NOISETTES 27% (sucre, NOISETTES, cacao maigre en poudre, beurre de cacao), huile de tournesol, LAIT écrémé en poudre, LACTOSE, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel), huile de colza, NOISETTES 3,9 % , OEUFs, Poudre de cacao 3,1 %, POUDRE A LEVER (Diphosphate disodique (E450i), Carbonate acide de sodium (E500ii), Farine de BLE), Blancs d'OEUFS en poudre, Sel.

Ce produit contient : **GLUTEN , LAIT, ŒUF, NOISETTES** Traces éventuelles : **Fruits à coque, arachides, soja et sulfites.**

MODE D'EMPLOI

Décongélation	Laisser décongeler les produits entre 1 et 4°C durant 6 heures avant de servir.
Cuisson	/
Précaution emploi	NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.
Commentaires	/

ORIGINE DES MATIERES PREMIERES

Nous garantissons que nos matières premières ne sont pas concernées par l'étiquetage OGM et ne sont pas ionisées.

Muffin chocolat fourré à la pâte à tartiner topping noisettes - 120 G**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

<i>Critères microbiologiques</i>	<i>Critères à DLC</i>	<i>Méthode d'analyse</i>
Microorganismes à 30°C	10 000/ g	NF EN ISO 4833-1
Levures et moisissures	10 000 / g	NF V 08-059
Escherichia coli	10 / g	NF ISO 16649-2
Staphylocoques à coagulase positive à 37°C	100 / g	NF EN ISO 6888-2
Bacillus cereus présumptifs	< 100 / g	NF EN ISO7932
Salmonella dans 25 g	Non détecté dans 25g	BIO 12/41 - 03/17
Listeria monocytogenes dans 25 g	Non détecté dans 25 g	AES 10/3-09/00

CONDITIONNEMENT

Emballage primaire :	SAC PEHD BLEU + MOULE TULIPE		
Emballage secondaire :	COLIS	Nombre de pièces par colis	40
Longueur (mm)	380	Nombre de colis / couche	8
Largeur (mm)	290	Nombre de couche / palette	7
Profondeur (mm)	233	Nombre de colis / palette	56
Code EAN colis	13662665002644	Nombre de pièces / palettes	2240
Poids Net (kg)	4,8	Hauteur de la palette (m)	1,8
Poids Brut (kg)	5,3	Poids brut de la palette (kg)	317

DECLARATION NUTRITIONNELLE DU PRODUITValeurs nutritionnelles théoriques pour 100 g

Energie (kJ)	1801
Energie (kcal)	431
Matières grasses(g)	23
dont acides gras saturés(g)	2,7
Glucides(g)	48
dont sucres(g)	29
Protéines(g)	6,3
Sel(g)	0,44

Nous vous rappelons que dans le cadre de notre partenariat, nos recettes sont réalisées à façon. Dans ce cadre, Génération Snacking est amenée à s'approvisionner en matières premières spécifiques et à générer un stock tampon afin de répondre rapidement à vos commandes.

Tout déréférencement de produit devra faire l'objet d'une information écrite par mail à l'adresse : commande@generationsnacking.fr.

Il vous sera demandé de passer commande du reliquat des produits confectionnés ainsi que ceux pouvant être fabriqués avec le reliquat des matières premières spécifiques à cette recette .

Les informations fournies dans cette fiche technique sont conformes au règlement européen 1169/2011. En cas de la commercialisation de produits hors UE, il est de la responsabilité de nos clients de s'assurer que l'étiquetage soit conforme à la réglementation en vigueur dans le pays de vente.