

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Muffin aux pépites de chocolat nature, au lait et blanc, surgelé

Goût : chocolat

Forme : tulipe

Texture : moelleuse

Calibre : poids : 133g. Dimensions : 85mm (+/-5mm)

Ingrédients : sucre, farine de **blé** (avec calcium, niacine, fer, thiamine), huile végétale (colza), eau, sauce au chocolat 7% (sucre inverti, chocolat 25% (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de **soja**), arôme naturel de vanille), crème épaisse (**lait**), chocolat au **lait** 15% (sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, masse de cacao, émulsifiant (lécithine de **soja**), arôme naturel de vanille)), chocolat au **lait** 6% (sucre, **lait** entier en poudre, beurre de cacao, masse de cacao, émulsifiant (lécithine de **soja**), arôme naturel de vanille), chocolat 5% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, lactosérum en poudre (**lait**), émulsifiant (lécithine de **soja**), arôme naturel de vanille), chocolat blanc 5% (sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, émulsifiant (lécithine de **soja**), arôme naturel de vanille), **œuf** entier en poudre, amidon modifié (maïs cireux), cacao maigre en poudre 2%, lactosérum en poudre (**lait**), poudres à lever (bicarbonate de sodium, diphosphate disodique), émulsifiants (E477, E471, E475), sel, gluten de **blé**.

Allergènes : lait, œufs, gluten, soja

Contamination croisée : aucune

Soumis à étiquetage OGM : NON

Convient à une alimentation Halal : OUI

Convient à une alimentation Végétarienne (sans viande, ni poisson) : OUI



CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	<1000 ufc/g
Levures	<100 ufc/g
Moisissures	<100 ufc/g
Bactéries coliformes	<10 ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Enterobacteriaceae	<100 ufc/g

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1854 KJ / 444 Kcal
Matières grasses	24 g
<i>Dont AG Saturés</i>	6.2 g
Glucides	50 g
<i>Dont sucres</i>	34 g
Protéines	5.4g
Sel	0.84 g

CONSEILS DE CONSERVATION :

DDM : 18 mois à -18°C.

Après décongélation, le produit doit être conservé entre 10°C et 21°C et consommé sous 5 jours

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

CONSEILS D'UTILISATION :

Prêt à l'emploi.

Décongeler le produit à température ambiante pendant 1h à 1h30.

▶▶▶▶▶ INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE ▶▶▶▶▶

Unité de vente	Carton
Code article	6010MUFTC
Gencod EAN13	5028966029656
Origine produit	Royaume-Uni
Code emballer / Estampille sanitaire	-
Code de nomenclature douanière	19059060
Inscription n° de lot	Palette + carton + sachet
Inscription date de production	-
EAN128	Carton + palette

PCB (nombre de pièces/carton)	24 pièces de 133g emballées individuellement
Emballage primaire	Coupelle en papier + Feuille de PP
Poids net carton (kg)	3.19
Poids brut carton (kg)	3.24
Dimensions cartons (L x l x h en mm)	398 x 294 x 178
Palettisation	80 colis (10 couches de 8)
Poids brut palette (kg) (palette comprise)	274
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 193

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.

SCAL SA – Société des Concepts Alimentaires –

Siège social : ZA de Courtabœuf N°1 – 20 avenue de la Baltique – 91140 VILLEBON SUR YVETTE

Tél : 01 69 82 85 85 – Fax : 01 69 82 85 99