

**MUFFIN NATURE DECOR
MORCEAUX DE CHOCOLAT**
Code produit : 78828



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu (g) 95,00 (+/-)</p> <p>Poids (g) tel que consommé 95,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale: Muffin aux pépites de chocolat, décor chocolat - Surgelé</p>
---	--

GTIN/EAN produit :	03291810788289	GTIN/EAN carton :	3291811238448
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	9	Pièces / carton	24 (12 x 2)
Couches / palette	10	Dim. du carton en mm L x l x h	400x300x76
Cartons / palette	90	Poids net du carton (kg)	2.280
Unités / palette	2160	Poids brut du carton (kg)	2.712
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	267.08		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	91		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Un Muffin nature aux pépites de chocolat avec les caractéristiques suivants:

- une forme "Tulipe" traditionnelle adaptée au marché de la boulangerie artisanale
 - un aspect volumineux
 - une texture moelleuse
- un décor composé de morceaux de chocolat gourmands.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

sucre, farine de **blé**, huile de colza non hydrogénée, blancs d'**œufs**, **œufs**, pépites de chocolat 7,2% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant (E322 (**soja**))), décor chocolat 3,1% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant (E322 (**soja**))), arôme naturel de vanille), amidon modifié, **lactosérum** en poudre (**lait**), poudre à lever (E450, E500), émulsifiant (E477, E471, E481), sel, **gluten de blé**, arôme naturel.

Présence éventuelle de **fruits à coque**.

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	1868	1868	1775	21
Energie (kcal)	447	447	425	21
Matières grasses (g)	24	24	22.8	33
dont acides gras saturés (g)	4	4	3.8	19
Glucides (g)	51.3	51.3	48.7	19
dont sucres (g)	31.8	31.8	30.2	34
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	1.8	1.8	1.7	7
Protéines (g)	5.5	5.5	5.2	11
Sel (g)	0.92	0.92	0.9	15

*AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|---------------|---|
| ✓ Sans porc | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| | ✓ Sans étiquetage OGM |
| | ✓ Sans ionisation |

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Décongelation
Température ambiante 3h

CONSEILS D'UTILISATION :

3 heures à température ambiante.

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.