85020 ~ ASSORTIMENT MINI MUFFINS 26g

Photo non contractuelle, après remise en œuvre.

Désignation produit : Assortiment mini muffins 26g (chocolat - caramel - fruits rouges)
Code article : 85020
Lieu de fabrication : France
Poids net : 26g par pièce
Type de produit : Précuit surgelé

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES : CARAMEL (x 42 unités)

Dénomination légale : Mini muffins avec fourrage 23.1% au caramel beurre salé décor pralin.

Ingrédients : caramel au beurre salé 23,1% (sucre, LAIT écrémé concentré sucré, sirop de glucose, eau, BEURRE demi-sel 1,8%, stabilisant : E422, amidon modifié, sel, arôme naturel, émulsifiant : E471, arôme naturel de vanille), sucre, farine de BLÉ, huile de colza, blanc d'OEUF, OEUF, eau, praliné aux noisettes 5,1% (NOISETTE 2,6%, sucre), amidon modifié, LACTOSÉRUM en poudre, émulsifiants : E471, E477, poudres à lever : E450(i), E500(ii), sel, gluten de BLÉ.

Traces éventuelles de : Graines de sésame, soja, autres fruits à coque.

OGM : Non | Ionisation : Non

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Energie (kJ / kcal)	1176/ 409
Matières grasses (g)	19
dont acides gras saturés (g)	3
Glucides (g)	54
dont sucres (g)	38
Fibres alimentaires (g)	1
Protéines (g)	5,1
Sel (g)	0,86

85020 ~ ASSORTIMENT MINI MUFFINS 26g

CHEF Gourmet

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES : CHOCOLAT (x 42 unités)

Dénomination légale : Mini muffins cacao aux pépites de chocolat avec fourrage 23% saveur chocolat et noisettes.

Ingrédients : sucre, huile de colza, pépites de chocolat 11,2% (sucre, pâte de cacao 5%, beurre de cacao, émulsifiant : E322(i) (SOJA)), farine de BLÉ, eau, blanc d'OEUF, OEUF, pâte de NOISETTE 3%, cacao en poudre 2,2%, LAIT écrémé en poudre, amidon modifié, cacao maigre en poudre 1,5%, LACTOSÉRUM en poudre, émulsifiants : E471, E322 (SOJA), poudres à lever : E450, E500(ii), pâte de cacao 0,2%, sel, gluten de BLÉ

Traces éventuelles de : Graines de sésame, autres fruits à coque.

OGM : Non | Ionisation : Non | Allégation : Source de fibres

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Energie (kJ / kcal)	1918/ 459
Matières grasses (g)	25
dont acides gras saturés (g)	4,4
Glucides (g)	51
dont sucres (g)	39
Fibres alimentaires (g)	3
Protéines (g)	6
Sel (g)	0,61

85020 ~ ASSORTIMENT MINI MUFFINS 26g

CHEF Gourmet

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES : FRUITS ROUGES (x 42 unités)

Dénomination légale : Mini muffins fruits rouges avec fourrage 23.1% saveur fruits rouges décor crumble.

Ingrédients : sucre, farine de BLÉ, huile de colza, purée de fraise 9%, mélange de fruits rouges 7,8% (groseille 4,3%, mûre 2%, myrtille 1,6%), blanc d'OEUF, OEUF, eau, amidon modifié, BEURRE, purée de myrtille 0,9%, purée de mûre 0,9%, purée de framboise 0,7%, LACTOSÉRUM en poudre, émulsifiants : E471, E477, poudres à lever : E450, E500(ii), arôme naturel, gélifiant : E440, acidifiant : E330, correcteur d'acidité : E331iii, gluten de BLÉ, sel, conservateur : E202

Traces éventuelles de : Graines de sésame, fruits à coque.

OGM : Non | Ionisation : Non

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Energie (kJ / kcal)	1458/ 348
Matières grasses (g)	16
dont acides gras saturés (g)	2,4
Glucides (g)	46
dont sucres (g)	33
Fibres alimentaires (g)	1,3
Protéines (g)	4,3
Sel (g)	0,64

85020 ~ ASSORTIMENT MINI MUFFINS 26g

CONSERVATION ET MISE EN ŒUVRE

DDM 540 jours (sous conservation à -18°C).

CONSERVATION Conserver à -18°C.

Produit surgelé. Ne pas recongeler un produit décongelé.

MISE EN ŒUVRE Décongélation: 1 heure à température ambiante
Après remise en oeuvre, conserver le produit 5 jours maximum à température ambiante.

CONDITIONNEMENT

► Unité : Coupelle papier
► Unité de vente : colis de 126 muffins (42 x caramel, 42 x chocolat, 42 x fruits rouges)
► Palettisation : 25 couches de 8 colis, soit 200 cartons (8400 muffins) par palette

	Dimensions (L x l x h) en mm	Poids net	Poids brut
Colis	381 x 298 x 83	1,09kg	1,305kg
Palette	1200 x 800 x2225	218,4kg	281,02kg