



Bisquitiers de Père en Fils
Depuis 1888

Fiche technique Muffins au Chocolat

Ref : 10040MU05001



Ingrédients :

Farine de Blé, sucre, œufs frais (12%), huile de colza, pépites de chocolat noir (10%)(pâte de cacao, sucre, beurre de cacao), stabilisant : glycérol, sirop de sucre inverti, poudre de cacao, lait entier en poudre, poudres à lever : carbonate et citrate de sodium, sel, émulsifiant : lécithine de tournesol, conservateur : sorbate de potassium, épaissant : xanthane, arômes,

Allergènes : Blé, œuf, lait.

Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coque et des dérivés laitiers.

OGM :

Les matières premières soumises aux règlements CE n°1829/2003 et n°1830/2003 du 22/09/2003 sont garanties sans OGM par nos fournisseurs.

Valeurs nutritionnelles :

	100g	40g	% AR* 40g
Energie	1603KJ	641 KJ	7,6%
Calories	382 kcal	153 kcal	
Matières grasses	17,82 g	7,13 g	10,2%
dont a.g saturés	4,04 g	1,62 g	8,1%
Glucides	44,38 g	17,75 g	6,8%
dont sucres	20,96 g	8,39 g	9,3%
Fibres	2,15 g	0,86 g	3,4%
Protéines	6,36 g	2,54 g	5,3%
Sel	0,90 g	0,36 g	6,0%

*AR = Apport Recommandé

Conditionnement et logistique :

UVC		Carton		Palette	
Nb produit/UVC	1	Nb UVC/carton	50	Nb carton/palette	80
Poids net UVC	40 g	Poids net carton	2,0 kg	Nb de carton/couche	8
Code barre UVC	3 281 32 102 040 4	Code barre carton	13281325100017	Nb de couche	10
Dimensions (mm) Lxlxh	120x90x30	Dimensions (mm) Lxlxh	390x290x105	Poids net palette	180 kg
				Dimensions (mm) Lxlxh	1200x800x1100

Date Limite d'Utilisation Optimale :

15 semaines à la fabrication
12 semaines garanties en livraison

Conditions de stockage et de transport :

Stockage dans un endroit frais, sec, à l'abri de la lumière.

Critères microbiologiques maximum :

Flore totale : 300 000 UFC/g
Coliforme thermotolérant : 1 UFC/g
ASR : 10 UFC/g
Salmonelles : Absence dans 25 g

Origine : France

Emballleur : 78486C

Nomenclature douanière : 190 590 55

Date : 14/03/2022

Version : 11