



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Muffin, fourrage chocolat noisettes, décor chocolat - Surgelé

Technologie :

Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 120.00+/-

GTIN / EAN Carton 3291811238417

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 9

Couches/Palettes 10

Cartons/Palette 90

Unités/Palette 2160

Poids brut, Palette incluse (kg) 324.5

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 205

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 24 (12 x 2)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 390x255x190

Poids net du carton (kg) 2.88

Date de durabilité minimale (DDM) 18 mois

Atouts produits

Un Muffin Nature fourré au chocolat noisette 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.

Dénomination légale: Muffin, fourrage chocolat noisettes, décor chocolat - Surgelé24 muffins

Ingrédients (tel que vendu)

sucre, farine de **blé**, fourrage chocolat **noisettes** 18,3% (sucres, graisses végétales non hydrogénées (noix de coco, palmiste, palme, colza en proportion variable), pâte de **noisettes** 10,5%, chocolat en poudre 9,5% (cacao en poudre, sucre), **lait** écrémé en poudre, émulsifiant (E322), extrait naturel de vanille), huile de colza non hydrogénée, blancs d'**œufs**, **œufs**, chocolat noir (sucres, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant (E322 (**soja**))), décor chocolat noir 2,5% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant (E322 (**soja**))), arôme naturel de vanille), amidon, poudre à lever (E450, E500), **lactosérum** en poudre (**lait**), hydrolysate de protéines de pois, sel, arôme naturel (**lait**)
Présence éventuelle : autres fruits à coque

Valeurs nutritionnelles

Nutriment	Unité	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100g de produit tel que consommé (cuit)	Par portion (cuit)	% AR* par produit cuit
Energie	(kJ)	1939	1939	2349	28
Energie	(kcal)	464	464	562	28
Matières grasses	(g)	25.3	25.3	30.6	44
dont acides gras saturés	(g)	3.5	3.5	4.2	21
Glucides	(g)	52.0	52.0	63.0	24
dont sucres	(g)	35.4	35.4	42.9	48
Fibres alimentaires	(g)	2.1	2.1	2.5	
Protéines	(g)	6.0	6.0	7.3	15
Sel	(g)	0.76	0.76	0.92	15

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

Les valeurs du produit tel que consommé sont données à titre indicatif, sous respect des conditions de préparation et de conservation mentionnées.

Spécificités (✓ Oui, ✗ Non)

Convient aux végétaliens	✗
Convient aux végétariens	✓
Présence d'alcool	✗
Présence de porc	✗
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	✗
Présence de matières grasses hydrogénées	✗



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)	✗
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (ingrédients)	✓
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs)	✗
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs)	✗

RSPO Certificate number: SGS-RSPO / SC-20-00225
Produit Certifié RSPO Mass balance

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Température ambiante

3 heure(s)

CONSEILS D'UTILISATION

Décongeler les produits 3 heures à température ambiante Ne pas recongeler un produit décongelé



Décongélation

CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé



Conserver à -18°C

Ce produit est conforme à la réglementation des pays de l'Union Européenne / Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Grands Moulins de Paris SA ; la responsabilité de Grands Moulins de Paris SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Grands Moulins de Paris SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.