



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Muffin aux pépites de chocolat, décor chocolat - Surgelé

Technologie :

Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 95.00+/-

GTIN / EAN Carton 3291811238448

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 9

Couches/Palettes 10

Cartons/Palette 90

Unités/Palette 2160

Poids brut, Palette incluse (kg) 267.08

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 91

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 24 (12 x 2)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 400x300x76

Poids net du carton (kg) 2.28

Date de durabilité minimale (DDM) 18 mois

Atouts 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.

Dénomination légale: Muffin aux pépites de chocolat, décor chocolat - Surgelé

Ingrédients (tel que vendu)

sucres, farine de **blé**, huile de colza non hydrogénée, blancs d'**œufs**, **œufs**, pépites de chocolat 7,2% (sucres, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant (E322 (**soja**))), décor chocolat noir 3,1% (pâte de cacao, sucres, 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 : 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)	1905	1905	1829	22
Energie	(kcal)	456	456	438	22
Matières grasses	(g)	24.7	24.7	23.7	34
dont acides gras saturés	(g)	3.4	3.4	3.3	16
Glucides	(g)	51.4	51.4	49.3	19
dont sucres	(g)	31.3	31.3	30.1	33
Fibres alimentaires	(g)	1.9	1.9	1.8	
Protéines	(g)	6.0	6.0	5.8	12
Sel	(g)	0.91	0.91	0.87	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, X Non)

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



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

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Température ambiante

3 heure(s)



Décongélation



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Ne pas recongeler un produit décongelé.

CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé

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.