

MUFFIN NATURE
Code produit : 78830



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques	Dénomination légale: Muffin, décor sucre - Surgelé
Poids tel que vendu (g) 95,00 (+/-)	
Poids (g) tel que consommé 95,00 (+/-)	

GTIN/EAN produit :	03291810788302	GTIN/EAN carton :	3291811238462
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	396x261x182
Cartons / palette	90	Poids net du carton (kg)	2.280
Unités / palette	2160	Poids brut du carton (kg)	2.720
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	267.8		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	197		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

- Un Muffin Nature 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 sucre en grains.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

sucré, farine de **blé**, huile de colza non hydrogénée, blancs d'**œufs**, **œufs**, sucre en grains 4.2%, amidon modifié, **lactosérum** en poudre (**lait**), émulsifiant (E477, E471, E481), poudre à lever (E450, E500), sel, **gluten de blé**, arôme naturel.

Présence éventuelle : **soja, 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)	1806	1806	1716	21
Energie (kcal)	432	432	410	21
Matières grasses (g)	22.3	22.3	21.2	30
dont acides gras saturés (g)	2.4	2.4	2.3	11
Glucides (g)	52.2	52.2	49.6	19
dont sucres (g)	32.4	32.4	30.8	34
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	1	1	1	4
Protéines (g)	5	5	4.8	10
Sel (g)	0.92	0.92	0.9	15

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

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Sans alcool | ✓ 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.