



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Muffin, décor sucre en grains – Surgelé

Technologie :

Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

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

GTIN / EAN Carton	3291811238462
--------------------------	---------------

Palettisation	30-PAL. 80X120
----------------------	----------------

Cartons/Couche	9
----------------	---

Couches/Palettes	10
------------------	----

Cartons/Palette	90
-----------------	----

Unités/Palette	2160
----------------	------

Poids brut, Palette incluse (kg)	273.2
----------------------------------	-------

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)	2.28
--------------------------	------

Date de durabilité minimale (DDM)	18 mois
--	---------

Atouts 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.

Dénomination légale: Muffin, décor sucre - Surgelé

Ingrédients (tel que vendu)

sucres, farine de **blé**, huile de colza non hydrogénée, blancs d'**œufs**, **œufs**, sucre en grains 4,2%, amidon, poudre à lever (E450, E500), **lactosérum** en poudre (**lait**), hydrolysats de protéines de pois, sel, arôme naturel (**lait**)

Présence éventuelle : soja, 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)	1843	1843	1769	21
Energie	(kcal)	441	441	422	21
Matières grasses	(g)	23.0	23.0	22.1	32
dont acides gras saturés	(g)	1.8	1.8	1.7	9
Glucides	(g)	52.3	52.3	50.2	19
dont sucres	(g)	31.8	31.8	30.6	34
Fibres alimentaires	(g)	1.0	1.0	1.0	
Protéines	(g)	5.6	5.6	5.4	11
Sel	(g)	0.95	0.95	0.91	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 heures



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.