

Muffin aux pépites de chocolat

Code Globe FERT : 1682284

Date d'émission : 07/08/2015 Version 3

Code douanier : 19059060

Code article :1682284 - EAN : 3220440085727

DESCRIPTION

>> **Dénomination de vente** : Gâteau aux éclats de chocolat noir cuit surgelé

>> **Marque du produit** : DAVIGEL

Description du produit

Délicieux Muffin composé d'une base moelleuse légèrement vanillée associée à 12% d'éclats de chocolat croquants. Ce dessert est proposé dans un emballage individuel neutre, idéal pour la vente à emporter.



Unité De Base Carton

>> **Calibre** : Pc de 80 g

Conditionnement

>> **Conditionnement à poids variable** : Non

>> **Unité mini. de commande** : Ct

>> **Carton** : 24 pc

>> **Poids net carton** : 1.920 kg

>> **Poids brut carton** : 2.265 kg

>> **Dimension pièce** :

Hauteur : 60 - 72 mm

Conservation

>> **DLUO** : 12 mois

>> **Température de stockage** : -18°C

Origine

Transformé au Pays-Bas

Informations produit

>> **Mode de restitution** : Sortir les muffin's 30 minutes avant leur consommation et les laisser décongeler dans leur emballage d'origine.

>> **Degré de préparation** : Cuit

COMPOSITION

>> Liste des ingrédients :

Farine de FROMENT (contient : calcium, fer, niacine, thiamine), sucre, huiles végétales (colza et palme), eau, chocolat à croquer: 13 % (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme), OEUFs entiers en poudre, amidon modifié, dextrose, poudre de lactosérum (LAIT), poudres à lever (E450, E501), blanc d'OEUF en poudre, émulsifiants (E471, E481), stabilisant (E415), sel, arôme, colorant (E160a).

>> Allergènes* majeurs mis en oeuvre dans la recette :

* Définition légale des allergènes majeurs : arachide / dérivés d'arachide, crustacés, mollusques, poissons, oeufs et dérivés, fruits à coques et dérivés, produits laitiers, soja et dérivés, céréales et dérivés avec gluten, sulfites (E220 à E228), céleri et dérivés, sésame, moutarde, lupin.

Allergènes contenus dans la recette :	Sous la dénomination dans la liste des ingrédients :
Céréales glutineuses :	Farine de froment
Produits laitiers / Lactose :	Poudre de lactosérum
Oeufs / Ovoproduits :	Oeufs entiers en poudre, blancs d'oeufs en poudre
Soja / Dérivés de soja :	Lécithine de soja

NUTRITION

Limité par le GEMRCN

- Classifications GEMRCN : Dessert > 15% MG	- Fréquences recommandées par le GEMRCN : 3/20 maximum
Suivre les recommandations du GEMRCN pour enfants de + de 3 ans, adolescents, adultes et personnes âgées avec portage à domicile et adapter les portions en conséquences.	

>> Valeurs nutritionnelles indicatives moyennes :

Pour 100 g		Par portion (g) 80	
Energie kJoule	1595	Energie kJoule	1276
Energie kcal	381	Energie kcal	305
Matières grasses (g)	20.2	Matières grasses (g)	16.2
dont acides gras saturés (g)	4.3	dont acides gras saturés (g)	3.4
Glucides (g)	44.5	Glucides (g)	35.6
dont sucres (g)	26.1	dont sucres (g)	20.9
Fibres alimentaires (g)	1.7	Fibres alimentaires (g)	1.4
Protéines (g)	4.8	Protéines (g)	3.8
Sel(g)	0.90	Sel(g)	0.72

PALETTISATION / CONDITIONNEMENT

- >> Nb de cartons par couche : 8
- >> Nb de couches par palette : 12
- >> Nb de cartons par palette :96
- >> Hauteur palette : inférieure à 1,8 m

Fiche conditionnement

Primaire SACHET	Qté	Carac. Tech. Film transparent neutre individuel	L(mm)	I(mm)	H(mm)
Secondaire Caisse	Qté	Carac. Tech. Boîte carton	L(mm) 390	I(mm) 290	H(mm) 130
Tertiaire PALETTE	Qté	Carac. Tech.	L(mm)	I(mm)	H(mm)

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Produits de pâtisserie cuits, manipulés ou non, à consommer en l'état, ou après simple réchauffage, réfrigérés ou surgelés

ASR 46°C/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	Absence / 25 g NB : pour les produits surgelés, et produits réfrigérés en fin de durée de vie, le critère Listeria est M : 100 / g (valeurs de refus)
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)

Interprétation selon plan à 3 classes ou 2 classes selon le type de germe.

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel, sur base des recommandations professionnelles
Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

Ces spécifications peuvent être modifiées en fonction des contraintes technologiques et/ou réglementaires.