

FICHE TECHNIQUE

Muffin Chocolat Triple

Produit

Description	Muffin Chocolat Triple
Code	MCHOTT4CC
Poids net par pièce:	55 g (approche)
Dimensions par pièce:	diamètre: 66 mm (approche) (dessus)
	hauteur: 54 mm (approche)



Ingrédients

oeuf sucré (poules élevées au sol) (**OEUF**) (oeuf, sucre), farine de froment (**GLUTEN**), huiles végétales (colza, tournesol), remplissage de chocolat (**LAIT, SOJA**) 13.1% (chocolat noir et au lait 25.5% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de lait entier, émulsifiant: lécithine de soja E322; arôme naturel de vanille), humectant: sirop de sorbitol E420ii, glycérine E422; dextrose, lait écrémé sucré condensé, sucre, épaississant: alginate de sodium E401, cellulose microcristalline E460i, carboxyméthylcellulose E466; amidon modifié, sel, acidifiant: l'acide tartrique E334; conservateur: potassium sorbate E202; émulsifiant: esters polyglycériques d'acides gras E475), morceaux de chocolat (**SOJA**) 7.8% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, dextrose, émulsifiant: lécithine de soja E322; arôme naturel de vanille), sucre, poudre de cacao maigre, lactosérum doux en poudre (**LAIT**), amidon modifié, poudre à lever: diphosphate disodique E450i, bicarbonate de soude E500ii; humectant: glycérine E422; sel, émulsifiant: stéaroyl-2-lactylate de sodium E481; arôme. Peut contenir des traces de: **FRUITS A COQUES**.

Déclaration sur l'étiquette ou l'emballage:

Ingrédients: sucre, farine de FROMENT (contient du gluten), ŒUFS de poules élevées au sol, huiles végétales (colza, tournesol), remplissage de chocolat 13% (chocolat noir et au lait 25.5% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, emulsifiant (E322) (SOJA), arôme naturel de vanille), humectant: E420ii, E422; dextrose, LAIT écrémé sucré condensé, sucre, épaississant: E401, E460i, E466; amidon modifié, sel, acidifiant: E334; conservateur: E202; émulsifiant: E475), morceaux de chocolat 8% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, dextrose, émulsifiant: E322 (SOJA); arôme naturel de vanille), poudre de cacao maigre, lactosérum doux en poudre (LAIT), amidon modifié, poudre à lever: E450i, E500ii; humectant: E422; sel, émulsifiant: E481; arôme. Peut contenir des traces de: FRUITS A COQUES.

Conservation et mode d'emploi

Température de conservation	-18 °C au maximum
Conservation à -18°C	18 mois après production (voir emballage)
Préparation	Décongeler à température ambiante pendant 2 heures
Conservation après décongeler	Au maximum 4 jours à température ambiante
Produit congelé	Ne jamais recongeler un produit décongelé

Valeurs nutritionnelles *

	Pour 100 g	AR ** / 100 g	Pour 55 g ***	AR / 55 g
Energie	389 kcal 1627 kJ	19%	214 kcal 895 kJ	11%
Lipides	18,8 g	27%	10,3 g	15%
dont grasses saturés	4,3 g	21%	2,3 g	12%
Glucides	49,4 g	19%	27,2 g	10%
dont sucres	31,4 g	35%	17,3 g	19%
Fibres alimentaires	2,5 g	10%	1,4 g	5%
Protéines	5,3 g	11%	2,9 g	6%
Sel	1,06 g	18%	0,58 g	10%

* Par calcul
** AR = apport de référence. Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal).
*** 1 portion est 55 g. Cette emballage contient 23 portions.

NUTRI-SCORE



Nutri-Score D

Informations allergènes

Allergènes obligatoires

01. Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)	+
02. Crustacés	-
03. Oeuf	+
04. Poissons	-
05. Arachides / Cacahuètes	-
06. Soja	+
07. Lait (lactose v compris)	+
08. Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix du Queensland)	?
09. Céleri	-
10. Moutarde	-
11. Graines de sésame	-
12. Sulfites (E220-E228) >10 ppm	-
13. Lupin	-
14. Mollusques	-

+: présent | -: absent | ?: traces éventuelles ou pas encore des données suffisants

Allergènes supplémentaires

Pas encore des données suffisants
Veuillez contacter Galana pour des informations spécifiques

Informations supplémentaires

Produit dans un espace sans la présence de fruits à coque?	NON		
Convient aux personnes qui souffrent d'intolérance au gluten?	NON		
Convient aux végétariens?	OUI		
Convient aux végétaliens?	NON		
Convient pour l'alimentation Kosher?	NON	Certifié?	NON
Convient pour l'alimentation Halal?	OUI	Certifié?	OUI

Emballage

Emballage primaire			
Cup	Papier en forme tullip	0,94 g	
Blister	Carton	96 g	390 x 290 x 75 mm
Flowpack	Shrink foil polyolefine 19µm +/- 5g		
Boîte	Non		-
Pièces par emballage	23 pièce(s)		
Poids net	1265 g	avec €	
Poids brut	1385 g		
EAN emballage			
Emballage secondaire			
Carton	Carton (wrap-around)	186 g	401 x 294 x 80 mm
Emballages par carton	1 emballage(s)		
Pièces par carton	23 pièces		
Poids net	1,265 kg	avec €	
Poids brut	1,6 kg		
EAN carton	5414818038110		
Emballage tertiaire		Palette EURO (800 x 1200 mm)	Palette INDUSTRIE (1000 x 1200 mm)
Cartons par couche	8		0
Couches par palette	20		20
Cartons par palette	160 cartons		
Emballages par palette	160 emballages		
Pièces par palette	3680 pièces		
Totaal palletgewicht	Environ 274 kg (palette y compris)		
Hauteur totale palette	180 cm (palette y compris)		180 cm (palette y compris)

Données microbiologiques *

	But	Tolérance	Fin DLUO
Flore totale aérobie (30 °C)	<100.000 cfu/g	<500.000 cfu/g	<1.000.000 cfu/g
<i>E. coli</i>	<10 cfu/g	<100 cfu/g	<100 cfu/g
<i>Salmonella</i> spp.	Absent dans 25 g	Absent dans 25 g	Absent dans 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absent dans 25 g	<100 cfu/g	<100 cfu/g
Staphylocoques à coagulase positive	<100 cfu/g	<1000 cfu/g	<1000 cfu/g
<i>B. cereus</i>	<100 cfu/g	<3000 cfu/g	<3000 cfu/g
Levures	<100 cfu/g	<100 cfu/g	<100.000 cfu/g
Moisissures	<100 cfu/g	<100 cfu/g	Pas de moisissures visuelles

* Basées sur des données de l'Université de Gand

Données physico-chimiques

Matière sèche	78,1%		
pH			
aw (activité de l'eau)			
Détection X-ray	OUI	Verre: 5 mm céramique: 3,969 mm acier inoxydable: 1,2 mm	
Détection métaux	NON	-	
<i>(fréquence de controle: toutes les 2h)</i>			

Déclaration de conformité

Galana NV déclare que ses produits ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés. En conséquence, ils n'induisent pas un étiquetage spécifique selon les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés. Aucun de nos produits ou leurs ingrédients ne sont soumis à un traitement par ionisation. Par conséquent, nos produits sont conformes le Décret Royal du 12 mars 2002 concernant le traitement des denrées alimentaires et des ingrédients alimentaires par ionisation.

Galana garantit que tous les produits sont conformes les prescriptions nationales et européennes (lois, directives, règlements) applicables et valables. En particulier, nos produits sont conformes les prescriptions du Règlement 1334/2008/CE relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et de la Directive 2008/128/CE établissant des critères de pureté spécifiques pour les colorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires. L'emballage primaire est conforme à la législation belge et européenne. L'étiquetage de tous nos produits est conforme au Règlement UE/1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Désistement

Les données sont correctes, d'après les données dont nous disposons à la date de publication du document. Tous les chiffres mentionnés sont des valeurs moyennes, basées sur calculs. Les photos servent uniquement d'indication; elles s'éloignent éventuellement du produit réel. Le mode d'emploi a été ajouté à titre indicatif. Galana ne peut pas être responsable d'une fausse application du mode d'emploi.

Pour Galana



Valerie Van Craeyveld, Quality Manager

Timbre

GALANA NV
VICTSEWEG 109
8790 WAREGEM (BELGIUM)
TEL.: 0032(0)56 77 45 85
FAX: 0032(0)56 77 46 45
BTW: BE423.072.923