

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Préparation pour masse battue

**Descriptif produit :** Pour la réalisation de muffins. Colis de 4 sacs

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg

**Liste des ingrédients :** Sucre, farine de FROMENT, amidon de FROMENT, amidon modifié, poudre à lever : (E500, E450), sel, émulsifiants : (E472b, E472a), arôme, poudre de LAIT écrémé, colorants : (E160a, E101).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	Hors UE, Union Europ.

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 57]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 364

**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Lupin, Oeuf, Soja

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur

**Régimes particuliers :** Halal, Sans porc, Végétarien

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 19012000 - Mélanges et pâtes à base de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant < 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, n.d.a.; mélanges et pâtes à base de lait, de crème de

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Mélanger au batteur mélangeur muni du K (de la feuille) 1 kg de préparation avec 170 g de matière grasse (huile), 100 g de crème liquide UHT, de 300 g d'eau et 150 g de noix ou (fruits secs). Mélanger 2 minutes à petite vitesse puis 3 minutes à grande vitesse. Puis garnir un moule rectangulaire (40x60). Cuire à 200°C de 20 à 25 minutes. Rendement : Sac de 2,5 kg. Permet de réaliser jusqu'à 4,300 kg de masse.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,552	371	0.75	0.37	85	40	1.2	3.3	1.5

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 4.40

**Type de matières grasses :** Aucune

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	10	10.5	4	Sachet		345x235x245	3232940018167
Sachet	2.5	2.59	1	Sachet			3232940008168
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Palette	540	0	216	Sachet	54	1200x800x1600	
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			
Pièce	2.5	0	1	Sachet			