

Maxi muffin spéculoos

1 Informations générales

Référence	70907
Désignation conformément à la réglementation INCO	Pâtisserie fine cuite avec un fourrage spéculoos, aromatisé et décor de brisures de biscuit, surgelée.
Pays de production	Espagne
Code douanier	19059070
Numéro EAN	13604380709078

- Végétalien
- Végétarien
- Oeufs
- Nouvelle spécification
- Remplace la spécification du:

2 Logo de la marque



3 Description du produit

3.1 Etat du produit

Etat du produit	
<input type="checkbox"/>	produit PR (cru)
<input type="checkbox"/>	Produit PP (prépoussé)
<input type="checkbox"/>	Produit PC (précuit)
<input checked="" type="checkbox"/>	Produit PS (prêt à servir)
<input type="checkbox"/>	Autres
<input type="checkbox"/>	Frais
<input checked="" type="checkbox"/>	Surgelé
<input type="checkbox"/>	Ambiant



3.2 Manipulation produit

Conditions de transport et stockage:		-18 °C Ne pas recongeler un produit décongelé!	
DDM à partir de la date de production: (en respectant les conditions de stockage)		365 jours	
Durée de vie recommandée pour les produits cuits:		72,0 heures	<input checked="" type="checkbox"/> à température ambiante
		Remarque: 20 - 25°C	
Instructions de décongélation:	Durée de décongélation	1h30	<input checked="" type="checkbox"/> :mpérature ambiante

3.3 Paramètres physiques et chimiques

Paramètre	Unité de mesure	Valeur cible	Limite supérieure	Limite inférieure
Poids par pièce	g	120	125	115
Hauteur	mm	80	84	76
Diamètre	mm	85	90	80

3.4 Emballages et dimensions

Palette:	Cartons par palette:	72
	Couches par palette:	18
	Cartons par couche:	4
	Hauteur de palette, palette incl. [mm]:	2022
	Poids brut total palette, palette incl. [kg]:	Ca. 320
	Pallet Type:	Euro
Carton:	Dimensions extérieures LxIxh [mm]:	594 x 380 x 104
	Poids [g]:	467,7
	Nombre de pièces dans le carton [pce]:	28
	poids net carton:	3360
Produit emballé:	Atmosphère modifiée:	0
	Apte à la cuisson, sans effet nocif sur le produit ou santé:	0
	Apte au passage au microonde, sans effet nocif sur le produit et la santé:	0
Plateau:	Dimensions [mm]:	586 x 335 x 60
	Poids par plateau [g]:	114,0
	Nombre de plateaux dans le carton:	1
	Matériau:	carton
Calage:	Dimensions [mm]:	580 x 365
	Poids par calage [g]:	67,0
	Nombre de calages dans le carton:	1
	Matériau:	séparateur carton : PP
Moule:	Dimensions [mm]:	160 x 160
	Poids par moule [g]:	1,54
	Nombre de moules dans le carton:	28
	Matériau:	papier marron
Additional Information:	Individually wrapped?:	0

Autres

Description:	barre transversale
Dimension (mm):	575 x 340 x 82
Poids (g):	46
Nombre par carton:	1
Matière:	PET

4 Composition

4.1 Déclaration des ingrédients

Ingrédients:
<p>sucre, huile végétale tournesol, OEUFS, fourrage spéculoos aromatisé 15% (sucres, graisses et huiles végétales (karité, tournesol), LACTOSE, crème de spéculoos 15% (farine de BLÉ, sucre, huiles végétales (palme, colza), sirop de sucre, poudre à lever E500ii, sel, cannelle, huiles végétales totalement hydrogénées (palme, colza), émulsifiant E322 (tournesol), arôme naturel, acidifiant E330), LAIT écrémé en poudre, LACTOSÉRUM en poudre, cacao maigre en poudre, émulsifiant E322 (SOJA), arôme naturel, colorant E160c), farine de BLÉ, eau, amidon de BLÉ, LACTOSÉRUM en poudre, amidon modifié, décor 1,4% (brisures de biscuits (farine de BLÉ, sucre, margarine (graisse végétale palme, huile végétale colza, eau, correcteur d'acidité E330), sirop de sucre candy (sirop de sucre inverti), poudre à lever E500ii, sel, cannelle), sucre glace (sucres, amidon), graisses végétales (palmiste, palme), cannelle, sel), GLUTEN de BLÉ, émulsifiant E471, poudres à lever (E450, E500, E341), épaississants (E466, E415, E412), sel, enzymes, arôme vanille, colorant E160a.</p> <p>Site de production certifié GFSI</p> <p>Le produit peut contenir des traces de fruits à coques, moutarde, sulfite.</p>

4.2 Autres ingrédients

Ingrédient	Contenu oui / non	Si oui, % dans le produit fini
Alcool	Le produit contient-il de l'alcool (même non obligatoire à déclarer) ?	
	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Si oui, combien vol.%?
Matière grasse végétale	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	< 19
Matière grasse laitière	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	< 5
Farine de blé	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	< 13
Lactose	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	< 5
Produits carnés ou dérivés (gélatines, ...)	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Dérivés du porc	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Sel	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	0,72
Huile de palme	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	RSPO : Segregation

4.3 Déclaration des allergènes

Utilisation d'ingrédients à potentiel allergène

Catégorie	Identification selon:	Utilisé dans le produit			Type, désignation exacte (ex. farine de blé, lait, etc.)
	Directives UE	Traces	Oui	Non	
Lait et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	lactose, lactosérum en poudre, lait écrémé en poudre
Oeufs et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	oeufs
Soja et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	lécithine de soja
Céréales contenant du gluten Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et autres variétés hybrides	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	amidon de blé, farine de blé, gluten de blé
Poissons et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Crustacés et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mollusques et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fruits à coque Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland et produits dérivés	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Arachides et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Graines de sésame et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sulfites (E220 - E228) dont la teneur dépasse 10 mg/kg ou 10 ml/l et les produits dérivés	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Céleri et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupin et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Moutarde et produits dérivés	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Coup de pates S.A.S.

Spécification du produit

5 Information nutritionnelle

Conformément à (UE) n°1169/2011

Valeurs nutritionnelles pour 100g	
Energie:	1846 kJ
	441 kcal
Matière grasse	24.0 g
dont acides gras saturés:	4.6 g
acides gras mono-insaturés:	
acides gras poly-insaturés:	
Glucides:	52.0 g
dont sucres:	29.0 g
Fibres:	
Protéines:	5.2 g
Sel:	0.7 g

6 Irradiation / Acides gras trans

Le produit a-t-il été traité avec un rayonnement ionisant ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
Le produit fini contient-il des ingrédients qui ont été traités par rayonnement ionisant ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
Le produit contient-il des acides gras trans artificiels ?	Non	
Quantité		

7 Autres ingrédients

Le produit fini a-t-il été traité avec des nanotechnologies?	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
Le produit fini contient-il des ingrédients OGM?	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non

8 Etiquette

70907 MAXI MUFFIN SPÉCULOOS (28x120g) / MAXI SPECULOOS MUFFIN (28x120g)

Présentation fine cake avec un fourrage spéculoos, aromatisé et décor de biscuits de biscuit, surgelés / Baked muffin filled with speculoos filling, flavoured and topped with biscuit crumbs, frozen. Poids net/Net weight: **3,36 Kg**

Ingrédients: sucre, huile végétale tournesol, ŒUFS, fourrage spéculoos aromatisé 15% (sucre, graisses et huiles végétales (durité, tournesol), LACTOSE, crème de spéculoos 15% (farine de BLÉ, sucre, huiles végétales (durité, tournesol), sirop de sucre, poudre à lever E500, sel, cannelle, huiles végétales (oléagineux, tournesol, coquelicot), émulsifiant E322 (tournesol), sel, arôme naturel, acidifiant E330), LAIT écrémé en poudre, LACTOSÉRUM en poudre, cacao magre en poudre, émulsifiant E322 (SOJA), arôme naturel, colorant E160d), farine de BLÉ, eau, amidon de BLÉ, LACTOSÉRUM en poudre, amidon modifié, stéarol 1-4% (biscuits de biscuits (farine de BLÉ, sucre, margarine (graisse végétale durité, huile végétale coquelicot, eau, colorant E160d), sirop de sucre candy (sirop de sucre inverti), poudre à lever E500, sel, cannelle), sucre glace (sucre, amidon), graisses végétales (oléagineux, tournesol, coquelicot, sel), GLUTEN de BLÉ, émulsifiant E471), poudre à lever (E40, E50, E541), épaississants (E40, E41, E42), sel, enzymes, arôme vanille, colorant E160d.

Ingrédients: sugar, vegetable oil sunflower, EGGS, flavoured speculoos filling 15% (sugar, vegetable fats and oils (olive, sunflower), LACTOSE, speculoos cream 15% (WHEAT flour, sugar, vegetable oils (olive, rapeseed), sugar syrup, raising agent E500), salt, cinnamon, vegetable oils fully hydrogenated (palm, rapeseed), emulsifier E322 (sunflower), natural flavouring, acid E330), skinned MILK powder, whey powder (MILK), low fat cocoa powder, emulsifier SOYA lecithin, natural flavouring, colouring E160d), WHEAT flour, water, WHEAT starch, whey powder (MILK), modified starch, decoration 1-4% (biscuit crumbs (WHEAT flour, sugar, margarine (vegetable fat palm, rapeseed oil rapeseed), water, acidic regulator E500), candy sugar syrup (invert sugar syrup), raising agent E500), salt, cinnamon), icing sugar (sugar, starch), vegetable fats (palm kernel, palm), cinnamon, salt), WHEAT GLUTEN, emulsifier E471, raising agents (E40, E50, E541), thickeners (E40, E41, E42), salt, enzymes, vanilla flavouring, colouring E160d.

Traces possibles de: fruits à coques, moutarde, sulfite. May contain traces of: mustard, nuts, sulphites.

Coup de Pates

Décongeler 120 minutes à T° ambiante. Après décongélation, conserver 2h à T° ambiante.

Thaw 120 minutes at room temperature. After thawing, keep 2h at room temperature.

A conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Store at -18°C. Never refreeze a defrosted product.

A consommer de préférence avant le:

Best before: **13/01/2026**

Lot / Batch: **1301250136135 0000**

Informations nutritionnelles		100 g
Nutritional information		
Valeur énergétique (Energy/kJ/100g)		1846/441
Matière grasse / Fat (g)		24.00
dont saturés / of which saturates (g)		4.60
Glucides / Carbohydrate (g)		52.00
dont sucres / of which sugars (g)		29.00
Fibres / Protein (g)		5.20
Sel / Salt (g)		0.70

COUP DE PATES SAS - ZAC du Bel Air - 14-16 Avenue Joseph Paxton - Ferrières en Brie - 77114 Marne La Vallée Cedex 3 France

