



Fiche Technique

**42 mini muffins cacao aux pépites de
chocolat fourrés saveur chocolat et
noisettes ~26g**

Créé le : **30 juil. 2021** Modifié le :
12 mars 2025 Code beCPG :
PF1380 Code ERP: **RBB0423**
Version : **2.1**

État	Validé
Code article	RBB0423
Dénomination légale	Mini muffins cacao aux pépites de chocolat avec fourrage 23% saveur chocolat et noisettes
Utilisation	PRET_A_CONSOMMER
État	SURGELE
Client	TARIF GENERAL
Code EAN	3760008853530
EAN colis	03760008853530
Code douanier	19059070



SITE DE FABRICATION

Site	Adresse	Code emballeur	Certifications
TINCQUES	Z.A. Ecopolis, Tincques 62127 France	62820	IFS, BRC
BROONS	Z.A. du Pilaga, Broons 22250 France	22020B	IFS, BRC

DESCRIPTION

Description

SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Ingrédients

sucre, huile de colza, pépites de chocolat 11,2% (sucre, pâte de cacao 5%, beurre de cacao, émulsifiant : E322(i) (SOJA)), farine de BLÉ, eau, blanc d'OEUF, OEUF, pâte de NOISETTE 3%, cacao en poudre 2,2%, LAIT écrémé en poudre, amidon modifié, cacao maigre en poudre 1,5%, LACTOSÉRUM en poudre, émulsifiants : E471, E322 (SOJA), poudres à lever : E450, E500(ii), pâte de cacao 0,2%, sel, gluten de BLÉ

Allergènes Peut contenir: **AUTRES FRUITS A COQUE ET GRAINES DE SESAME.**

OGM Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003.

Ionisation Produit non soumis aux obligations d'étiquetage de la directive 1169/2011 CE.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Cible maxi	Maxi (Limite de rejet)
Flore Aérobie Mésophile 30°C	100000 UFC/g	1000000 UFC/g
Levures-Moisissures	1000 UFC/g 10	10000 UFC/g 100
Escherichia coli	UFC/g 100	UFC/g 1000
Staphylocoques à coagulase +	UFC/g 100	UFC/g 1000
Bacillus cereus Salmonella spp	UFC/g Non	UFC/g
	détecté /25g	



Fiche Technique

42 mini muffins cacao aux pépites de chocolat fourrés saveur chocolat et noisettes ~26g

Créé le : **30 juil. 2021** Modifié le :
12 mars 2025 Code beCPG :
PF1380 Code ERP: **RBB0423**
Version : **2.1**

	Cible maxi	Maxi (Limite de rejet)
Recherche <i>Listeria monocytogenes</i>	Absence si DLC > 5 jours Inférieur à 100 si DLC < 5 jours	

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Unité	Tolérances
Energie	1917	kJ	
Energie	459	kcal	
Matières grasses	25	g	< 10 g ± 1,5 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8
dont AG saturés	4,5	g	< 4 g ± 0,8 g >= 4 g ± 20 %
Glucides	51	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
dont sucres	39	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Fibres alimentaires	2,9	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Protéines	5,9	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Sel	0,62	g	< 1,25 g ± 0,375 >= 1,25 g ± 20 %

CONDITIONS D'UTILISATION

Conditions de conservation	A conserver à -18°C
Précautions d'emploi	Ne jamais recongeler un produit décongelé
Conseils de préparation	Produit surgelé destiné à être décongelé et ré-étiqueté avec une durée de conservation. Décongélation: 1 heure à température ambiante
Conditions après remise en oeuvre	Après remise en oeuvre, conserver le produit 5 jours maximum à une température idéalement inférieure à 20°C.
DDM/DLUO	540 Jours



Fiche Technique

**42 mini muffins cacao aux pépites de
chocolat fourrés saveur chocolat et
noisettes ~26g**

Créé le : **30 juil. 2021** Modifié le :
12 mars 2025 Code beCPG :
PF1380 Code ERP: **RBB0423**
Version : **2.1**

CONDITIONNEMENT

Emballage primaire	Emballage secondaire
Coupelle papier	Plateau carton Etiquette Caisse carton Film flowpack OPP
Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE	

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (Lxlxh) en mm
Unité	0,0260	0,0268	
Colis	1,0920	1,3301	381x298x78,3
Palette	218,4000	293,0240	1200x800x2107,5

Pièces/Unité	Unités/Colis	Colis/Couche	Couches/ Palette	Colis/Palette	Unités/Palette	Type Palette
1	42	8	25	200	8400	Palette EURO (800 X 1200)



Technical Sheet

42 mini chocolate chip cocoa muffins filled with chocolate and hazelnut flavor ~26g

Created on: July 30, 2021
Modified on: March 12, 2025
beCPG Code: PF1380 ERP
Code: RBB0423 Version: 2.1

Status Approved

Product Code RBB0423

Legal Name Mini chocolate chip cocoa muffins with 23% chocolate and hazelnut flavor filling

Usage READY_TO_EAT

Status FROZEN

Customer GENERAL PRICE LIST

EAN Code 3760008853530

Package EAN 03760008853530

Customs Code 19059070



PRODUCTION SITE

Location	Address	Packer Code	Certifications
TINCQUES	Z.A. Ecopolis, Tincques 62127 France	62820	IFS, BRC
BROONS	Z.A. du Pilaga, Broons 22250 France	22020B	IFS, BRC

DESCRIPTION

Description

LABELING SUGGESTION

Ingredients

sugar, rapeseed oil, chocolate chips 11.2% (sugar, cocoa mass 5%, cocoa butter, emulsifier: E322(i) (SOY)), WHEAT flour, water, EGG white, EGG, hazelnut paste 3%, cocoa powder 2.2%, skimmed MILK powder, modified starch, low-fat cocoa powder 1.5%, whey powder, emulsifiers: E471, E322 (SOY), raising agents: E450, E500(ii), cocoa mass 0.2%, salt, WHEAT gluten

Allergens May contain: OTHER TREE NUTS AND SESAME SEEDS.

GMO Product not requiring GMO labeling under regulations (EC) 1829/2003 and 1830/2003.

Ionization Product not subject to labeling requirements of directive 1169/2011 EC.

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

	Maximum Target	Max (Rejection Limit)
Aerobic Mesophilic Flora 30°C	100000 CFU/g	1000000 CFU/g
Yeasts-Molds	1000 CFU/g 10	10000 CFU/g 100
Escherichia coli	CFU/g 100	CFU/g 1000
Coagulase-positive Staphylococci	CFU/g 100	CFU/g 1000
Bacillus cereus Salmonella spp	CFU/g No detected /25g	CFU/g



Technical Sheet

**42 mini chocolate chip cocoa muffins
filled with chocolate and hazelnut
flavor ~26g**

Created on: July 30, 2021
Modified on: March 12, 2025
beCPG Code: PF1380 ERP
Code: RBB0423 Version: 2.1

	Maximum Target	Maximum (Rejection Limit)
Listeria Monocytogenes Testing Negative if shelf life > 5 days Below	100 if shelf life < 5 days	

NUTRITIONAL CHARACTERISTICS

	Values per 100g	Unit	Tolerances
Energy	1917	kJ	
Energy	459	kcal	
Fats	25	g	< 10 g ± 1.5 g 10 to 40 g ± 20% > 40 g ± 8
including saturated fats	4.5	g	< 4 g ± 0.8 g >= 4 g ± 20%
Carbohydrates	51	g	< 10 g ± 2 g 10 to 40 g ± 20% > 40 g ± 8 g
including sugars	39	g	< 10 g ± 2 g 10 to 40 g ± 20% > 40 g ± 8 g
Dietary fiber	2.9	g	< 10 g ± 2 g 10 to 40 g ± 20% > 40 g ± 8 g
Proteins	5.9	g	< 10 g ± 2 g 10 to 40 g ± 20% > 40 g ± 8 g
Salt	0.62	g	< 1.25 g ± 0.375 >= 1.25 g ± 20%

CONDITIONS OF USE

Storage Conditions

Store at -18°C

Precautionary Measures

Never refreeze a thawed product

Preparation Tips

Frozen product intended to be thawed and relabeled with a shelf life.
Thawing: 1 hour at room temperature

Post-Implementation Conditions

After preparation, keep the product for a maximum of 5 days at
ideally below 20°C.

Best Before/Use By Date

540 Days



**Technical Sheet 42 Mini Muffins with
Cocoa, Chocolate Chips, Chocolate
and Hazelnut Filling ~26g**

Created on: Jul 30, 2021
Modified on: Mar 12, 2025
beCPG Code: PF1380 ERP
Code: RBB0423 Version: 2.1

PACKAGING

Primary Packaging	Secondary Packaging
Paper Cup	Cardboard Tray Label Cardboard Box OPP Flowpack Film
<i>Primary Packaging Compliant with Regulation No. 1935/2004CE</i>	

	Net Weight (kg)	Gross Weight (kg)	Dimensions (LxWxH) in mm
Unit	0.0260	0.0268	
Package	1.0920	1.3301	381x298x78.3
Pallet	218.4000	293.0240	1200x800x2107.5

Pieces/Unit	Units/Package	Packages/Layer	Layers/Pallet	Packages/Pallet	Units/Pallet	Pallet Type
1	42	8	25	200	8400	EURO Pallet (800 X 1200)

- الحالة: مصادق عليه
- كود الصنف: RBB0423
- التسمية القانونية: ميني ماغن بالكاكاو مع رقائق الشوكولاتة وحشوة 23% بنكهة الشوكولاتة والبندق
- الاستخدام: جاهز للاستهلاك – مجمد
- الزبون: التعريف العامة
- كود EAN: 3760008853530
- EAN للعلبة: 03760008853530
- الكود الجمركي: 19059070
- تاريخ الإنشاء: 30 يوليو 2021
- تاريخ التعديل: 12 مارس 2025
- كود الوثيقة: PF1380
- كود ERP: RBB0423
- الإصدار: 2.1

موقع التصنيع

الموقع	العنوان	كود التعبئة	الشهادات
تيناك	Z.A. Ecolopolis, Tincques 62127 France	62820	IFS, BRC
برون	Z.A. du Pilaga, Broons 22250 France	22020B	IFS, BRC

الخصائص الميكروبيولوجية

الكانتات الدقيقة	الحد الأقصى المستهدف (Cible) (maxi)	الحد الأقصى (حد الرفض) (Maxi)
الفلورا الهوائية المتوسطة C°30	100,000 وحدة تكوين مستعمرات/غ (UFC/g)	1,000,000 وحدة تكوين مستعمرات/غ (UFC/g)
الخمائر والفطريات	1,000 وحدة تكوين مستعمرات/غ (UFC/g)	10,000 وحدة تكوين مستعمرات/غ (UFC/g)
الإشريكية القولونية (<i>Escherichia coli</i>)	—	100 وحدة تكوين مستعمرات/غ (UFC/g)
المكورات العنقودية المخثرة +	—	100 → 1,000 وحدة تكوين مستعمرات/غ (UFC/g)
<i>Bacillus cereus</i> / <i>Salmonella spp</i>	غير مكتشف ≥25غ	—

الوصف

الوصف: —

اقتراح وضع العلامة (التوسيم)

المكونات:

سكر، زيت الكولزا، رقائق الشوكولاتة 11.2% (سكر، عجينة الكاكاو 5%، زبدة الكاكاو، مستحلب: E322 (صويا))، دقيق القمح، ماء، بياض البيض، بيضة كاملة، عجينة البندق 3%، مسحوق الكاكاو 2.2%، حليب مقشود بودرة، نشا معدل، مسحوق كاكاو خالي من الدسم 1.5%، مصّل اللبن بودرة، مستحلبات: E322، E471 (صويا)، مواد رافعة: E500(ii)، E450، عجينة الكاكاو 0.2%، ملح، غلوتين القمح.

المواد المسببة للحساسية:

قد يحتوي على: مكسرات أخرى وبذور السمسم.

الكائنات المعدلة وراثياً (OGM):

المنتج غير خاضع لإلزامية الإعلان عن وجود كائنات معدلة وراثياً على الملصق وفقاً للوائح (EC) 1829/2003 و 1830/2003.

المعالجة بالأشعة (Ionisation):

المنتج غير خاضع للالتزامات وضع العلامات الخاصة بالأغذية المعالجة بالأشعة وفقاً للتوجيه CE 1169/2011.

البحث عن الليستيريا (*Listeria monocytogenes*)

- الحد الأقصى المستهدف: غياب إذا كانت مدة الصلاحية (DLC) < 5 أيام
- أقل من 100 إذا كانت مدة الصلاحية (DLC) > 5 أيام
- الحد الأقصى (حد الرفض): —

الخصائص الغذائية

التفاوتات	القيم	الوحدة	القيم لكل 100غ
—	—	kJ 1917	الطاقة
—	—	kcal 459	الطاقة
	> 10 غ ± 1.5 غ / 10 إلى 40 غ ± 2 غ / < 40 غ ± 8%	غ 25	الدهون الكلية
	> 4.0 غ ± 0.8 غ / 4 إلى 10 غ ± 20% / < 10 غ ± 2 غ	غ 4.5	منها دهون مشبعة
	> 10 غ ± 2 غ / 10 إلى 40 غ ± 20% / < 40 غ ± 8 غ	غ 51	الكربوهيدرات
	> 10 غ ± 2 غ / 10 إلى 40 غ ± 20% / < 40 غ ± 8 غ	غ 39	منها سكريات
	> 10 غ ± 2 غ / 10 إلى 40 غ ± 20% / < 40 غ ± 8 غ	غ 2.9	الألياف الغذائية
	> 10 غ ± 2 غ / 10 إلى 40 غ ± 20% / < 40 غ ± 8 غ	غ 5.9	البروتينات
	> 1.25 غ ± 0.375 غ / ≤ 1.25 غ ± 20%	غ 0.62	الملح

شروط الاستعمال

- شروط الحفظ: يحفظ عند -18°C
- احتياطات الاستعمال: لا يُعاد تجميد منتج مُذوّب
- نصائح التحضير: منتج مُجمّد مخصص لإذابة وإعادة وضع بطاقة بمدة صلاحية جديدة. إذابة: ساعة واحدة في درجة حرارة الغرفة
- شروط ما بعد الإذابة: بعد الإذابة، يُستهلك المنتج في غضون 5 أيام كحد أقصى عند درجة حرارة أقل من 20°C
- مدة الصلاحية (DDM/DLUO): 540 يومًا

التغليف

التغليف الأولي (Primary Packaging)

- كوب ورقي

التغليف الثانوي (Secondary Packaging)

- صينية كرتون
- ملصق
- علبة كرتون
- فيلم OPP Flowpack

التغليف الأولي متوافق مع اللائحة رقم 1935/2004CE

الأوزان والأبعاد

الأبعاد (الطول × العرض × الارتفاع) مم	الوزن الإجمالي (كغ)	الوزن الصافي (كغ)	
—	0.0268	0.0260	الوحدة
78.3 × 298 × 381	1.3301	1.0920	العبوة
2107.5 × 800 × 1200	293.0240	218.4000	الطبالي

تكوين الطبالي

نوع الطبالي	الوحدات/الطبالي	العبوات/الطبالي	الطبقات/الطبالي	العبوات/الطبقة	الوحدات/العبوة	القطع/الوحدة
طبالي أوروبي (1200 × 800)	8400	200	25	8	42	1