


MULOT & PETITJEAN 6 Bd Ouest 21000 DIJON 03 80 53 17 10	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI / DATA SHEET		Ref :	FT-PF--a
	ROULEAU 6 NONNETTES FOURREES SAVEUR CARAMEL EMBALLAGE TRANSPARENT 150 g Filled and glazed gingerbread with toffee filling		Créé le :	13/03/2026
			Révisé le :	
			Etabli par :	SQ-OFD
			Vérifié par :	SQ-OFD
		Approuvé par :	RS-MPD	

CODE ARTICLE / ITEM CODE	CODE NOMENCLATURE DOUANIERE / CUSTOM CODE	MARQUE / BRAND
256P103	19052030	



INGREDIENTS / INGREDIENTS
Ingrédients: farine de FROMENT (BLE)(Origine : France), fourrage saveur caramel 26% (Origine : UE hors UE) (sirop de glucose-fructose, LAIT concentré sucré (LAIT, sucre), matière grasse végétale (coprah), eau, humectant (glycérol), émulsifiants (mono- et diglycéride d'acides gras, esters de sucre), arôme), miel 21% (origine: UE hors UE), sirop de sucre inverti, sucre, poudres à lever (carbonates de sodium, carbonates d'ammonium), jaunes d'OEUUF, arôme naturel d'orange. Traces éventuelles de : FRUITS A COQUE(AMANDES), SOJA.
Ingredients: Wheat flour (WHEAT)(Origin: France), toffee filling 26% (Origin : EU without EU) (glucose fructose syrup, concentrated MILK (MILK, sugar), vegetable fat (coprah), water, stabilizer (glycerol), emulsifiers (mono- and diglycid of oil acid, sugar esters), flavour), honey 21% (Origin: EU hors EU), inverted sugar syrup, sugar, leavening powders (sodium carbonate, ammonium carbonate), yolks , orange natural flavour. Manufactured in a workshop using: almonds,soya.
Réglementation japonaise: fabriqué dans un atelier utilisant: farine de riz, orange confite, confiture d'orange, pectine de pomme, pomme. Japanese regulation: manufactured in a worshop using: rice flour, crystallized orange, orange jam, pectin of apple, apple.

ETIQUETTE ARTICLE / ARTICLE LABEL
partie réservée / reserved

	INGREDIENTS / INGREDIENTS		FOURNISSEUR / SUPPLIER	
	PAYS / COUNTRY	VARIETE / VARIETY		
FARINE DE FROMENT / WHEAT FLOUR	FRANCE / FRANCE	BLE (dont cap horn) / WHEAT (mainly cap horn)	FRANCE / FRANCE	
FOURRAGE CARAMEL / TOFFEE FILLING				
Sirup de glucose fructose/ glucose fructose syrup	France-Italie-Belgique-Pays Bas / France-Italy-Belgium-Netherlands	BLE-MAÏS / WHEAT-MAIZE		
Lait concentré / concentrated milk	UE / EU	VACHE / COW		
Matière grasse végétale / Vegetable fat	Malaisie-Indonésie / Malaisia-Indonesia	COPRA / COPRA		
Glycérol / glycerol	UE / EU	COLZA / RAPE		
Monostéarine / monostearin	Asie du sud est / South east asia	PALME / PALM		
Esters de sucre / Sugar esters				
Arôme / flavour	EU selon EFFA/ EU according to EFFA			
MIEL / HONEY	UE HORS UE SANS CHINE / EU OUT OF EU WITHOUT	Toutes fleurs / All flowers		
SIROP DE SUCRE INVERTI / INVERTED SUGAR SYRUP	France/France	BETTERAVE / BEETROOT		Belgique/BELGIUM
SUCRE / SUGAR	France/France	BETTERAVE / BEETROOT		
JAUNE D'ŒUFS / YOLKS	FRANCE / FRANCE	POULE / HEN Plein air / open air		
CARBONATES DE SODIUM / SODIUM CARBONATE	TURQUIE/TURKEY	SYNTHETIQUE/ SYNTETIC		FRANCE / FRANCE
CARBONATES D'AMMONIUM / AMMONIUM CARBONATE	Italie-Royaume uni/ Italia - UK	MINERAL / MINERAL		
AROME NATUREL D'ORANGE / ORANGE NATURAL FLAVOUR	Espagne-BRESIL/ Spain- BRASIL	ORANGE / ORANGE		

ALLERGENES / ALLERGENS		
	INTENTIONNEL Intentionnal	NON INTENTIONNEL No intentionnal
1-Céréales contenant du gluten / Cereals containing some gluten:	FARINE DE FROMENT / WHEAT FLOUR	
2-Crustacés et produits à base de crustacés / Shellfishes or products with shellfishes:	NON / NO	
3-Œufs et produits à base d'œufs / Eggs and products with eggs:	JAUNE ŒUFS / YOLKS	
4-Poissons et produits à base de poissons / Fishes and products with fishes:	NON / NO	
5-Arachides et produits à base d'arachides / Groundnuts and products with groundnuts:	NON / NO	
6-Soja et produits à base de soja / Soya and products with soya:	NON / NO	SOJA/SOYA
7-Lait et produits à base de lait / Milk and products with milk:	LAIT / MILK	
8-Fruits à coques (amandes, noisettes, noix de cajou, pécan, pistaches...) / fruit shell (almonds, nuts, cashew nut, pecans, pistachios...):	NON / NO	AMANDES / ALMONDS
9-Céleri et produits à base de céleri / Celery and products with celery:	NON / NO	
10-Moutarde et produits à base de moutarde / Mustard and products with mustard:	NON / NO	
11-Graines de sésame et produits à base de sésame / Sesame seed and products with sesame seed:	NON / NO	
12-Anhydride sulfureux et sulfites (pour une [c] > 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimés en SO2) / Sulfur dioxyde and sulphite:	NON / NO	
13-Lupin et produits à base de lupin/ Lupine and products with lupine:	NON / NO	
14-Mollusques et produits à base de mollusques / Mollusks and products with mollusks:	NON / NO	
15-Bœuf / Beef *:	NON / NO	
16-Poulet / Chicken *:	NON / NO	
17-Porc / Pork *:	NON / NO	
18-Champignons « Matsutake » / « Matsutake » Mushrooms *:	NON / NO	
19-Oranges / Oranges *:	AROME ORANGE / ORANGE FLAVOUR	
20-Pêches / Peaches *:	NON / NO	
21-Kiwis / Kiwis *:	NON / NO	
22-Pommes / Apples *:	NON / NO	POMME ET PECTINE DE POMME / APPLE AND PECTIN OF APPLE
23-Bananes / Bananas *:	NON / NO	
20-Igname / Yams *:	NON / NO	
21-Gélatine / Gelatin *:	NON / NO	
22-Riz / Rice *:	NON / NO	FARINE DE RIZ / RICE FLOUR
<i>* en complément dans réglementation Japonaise/ in addition in japanese regulation</i>		
Ce produit peut ne pas convenir aux personnes sensibles aux allergènes précisés ci-dessus. This product may not be suitable for people sensitive to allergens above.		

PRECISIONS / PRECISIONS						
ADDITIFS / ADDITIVE			AUTORISATION / AUTHORIZATION			
DENOMINATION	CODE	ROLE / LIST	FRANCE - EUROPE	JAPON / JAPAN	USA - CANADA	CHINE / CHINA
GLYCEROL / GLYCEROL	E422	Stabilisant / Stabilizer	+	+	+	+
MONOSTEARINE / MONOSTEARIN	E471	Emulsifiant / Emulsifier	+	+	+	+
ESTERS DE SUCRE / SUGAR ESTERS	E473	Emulsifiant / Emulsifier	+	+	+	+
CARBONATES DE SODIUM / SODIUM CARBONATE	E500(ii)	Correcteur acidité / acidity regulator	+	+	+	+
CARBONATES D'AMMONIUM / AMMONIUM CARBONATE	E503	Correcteur acidité / acidity regulator	+	+	+	+

+ : Additif autorisé dans le pays / Additive authorized in the country

- : Additif non autorisé dans le pays / Additive no authorized in the country

OGM / GMO
<p>Nous certifions que cet article est / We certify that this product is:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Exempt de tout organisme et constituant génétiquement modifié / Free from genetically modified organism and constitute. - N'est pas issu de matériels, d'organismes, de substances ou de substrats génétiquement modifiés / Is not issued from materials, organisms, substances, substrates genetically modified. - Est conforme aux réglementations CE 1829/2003 et CE 1830/2003 concernant la mise sur le marché et l'étiquetage des OGM / Complies with the regulation CE 189/2003 and CE 1830/2003 concerning the placing on the market and labelling of GMO.

IONISATION / IONIZATION
<p>Nous certifions que / We certify that:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les matières premières constitutives de ce produit n'ont pas subi de traitement par ionisation / The raw materials of this product are not ionised. - Aucun traitement d'ionisation n'est effectué en cours de procédé de fabrication / No treatment of ionization is made in the course of production. - Le produit fini ne subit de traitement d'ionisation / The finished product does not undergo a treatment of ionization.

DETECTION METALLIQUE / METALIC CONTROL	
CONTRÔLE DE DETECTION METALLIQUE / METALIC CONTROL :	OUI / YES
PARAMETRE EJECTION CELLO NEUTRE / EJECTION PARAMETER OF NEUTER CELLO	
FERREUX / FERROUS: 2mm	NON FERREUX / NO FERROUS: 2,5mm
	INOX 316: 2,5mm

CODE BARRE / GENCOD		
ARTICLE / PRODUCT	CARTON / BOX*	PALETTE / PALLET*
3 760 129 923 419	13 760 129 923 416	83760129923415
*possibilité DUN 14 ou EAN 128 à la demande / possibility of DUN 14 or EAN 128 on request		

partie réservée/ reserved

NATURE DE L'EMBALLAGE / NATURE OF PACKAGING

EMBALLAGE PRIMAIRE

Nom de l'élément d'emballage	Film
Matériau	film OPP transparent - enduit PVdC / Transparentoriented polypropylene - PVdC coating film
Poids du composant (g)	3
Nom de l'élément d'emballage	Etiquette
Matériau	Papier
Poids du composant (g)	0,5

EMBALLAGE SECONDAIRE

Description des composants	Carton
Matériau	Carton
Poids du composant (g)	165
Pourcentage de matériau recyclé (%)	0
Recyclabilité	Recyclable
Certification FSC/PEFC	Certifié FSC

EMBALLAGE TERTIAIRE

Description des composants	PaLETTE
Matériau	bois
Poids du composant (g)	20000
Pourcentage de matériau recyclé (%)	0
Recyclabilité	Recyclable
Certification FSC/PEFC	Certifié FSC

LOGISTIQUE / LOGISTICS

Below, the units are expressed in french

	UVC	POIDS NET (grammes)	POIDS BRUT (grammes)	LONGUEUR (mm)	LARGEUR (mm)	HAUTEUR (mm)
UVC	/	150	155	2400	50	50
CARTON	14	2100	2335	354	240	120
PALETTE	1008	151200	188120	1200	800	1100

	CSU = consumer sales units	NET WEIGHT (Once - OZ)	GROSSE WEIGHT (Once - OZ)	LENGHT (inch)	WIDTH (inch)	HEIGHT (inch)
CSU	/	5	5	94	2	2
BOX	14	74	82	14	9	5
PALLET	1008	5333	6636	47	31	43

Nombre de cartons par couche / Box per layer: 9

Nombre de couches par palette / Layers per pallet: 8

CONDITION DE CONSERVATION ET D'UTILISATION / STORAGE CONDITION AND USE

DDM APPLIQUEE AU CONDITIONNEMENT / BBE		DDM MINIMUM A RECEPTION / MINIMUM BBE IN RECEPTION	
12	Mois / Month	7	Mois / Month

CONSEIL DE CONSOMMATION / TASTING ADVICE

Ce produit ne nécessite pas de traitement thermique avant consommation. Il fera le bonheur des petits et des grands gourmands à tous moments de la journée: au petit déjeuner, en accompagnement du thé ou du café ou bien au grés de vos imaginations culinaires. Quelques idées recettes sont à votre disposition sur notre site internet.

This product don't require cooking before tasting. This product will delight young and old at any time of day: for breakfast, with coffee and tea, or sandstone to your culinary imagination. More information on our website:

www.mulotpetitjean.fr

CONDITION DE STOCKAGE ET DISTRIBUTION AVANT OUVERTURE / STORAGE CONDITION BEFORE OPEN

Conservation jusqu'à la DDM, dans l'emballage d'origine scellé dès lors que les produits sont stockés entre 15°C et 25°C, à une humidité de 40% à 70%.

Valable également lors du transport, ainsi que lors du stockage en entrepôts chez les clients et le consommateur final.

Conservation until the BBE, in original sealed packaging when product are stored between 59°F and 77°F, in a rate of moisture between 40% and 70%.

Also applying during the carriage of the goods, or during the stocking of the goods in stores by the customers and consumers.

CONDITION DE CONSERVATION APRES OUVERTURE / CONSERVATION CONDITION AFTER OPEN

A consommer rapidement après ouverture. Pour limiter la dessiccation du produit entre deux consommations, placer le produit dans une boîte hermétique, à une température comprise entre 15°C et 25°C et à une humidité de 40% à 70%.

Consume quickly after opening. To limit the drying between two utilization, place the product in a hermetic box, between 59°F and 77°F and in a rate of moisture between 40% and 70 %.

NUTRITION / NUTRITION FACTS

Les valeurs nutritionnelles sont données pour 100 g de produit. Elles sont transmises à titre indicatif car elles sont obtenues à partir de calculs réalisés par les logiciels Génésis ou Régal Micro et peuvent varier en fonction des récoltes des matières premières. La valeur énergétique de référence retenue est 8400kJ/2000kcal, selon le règlement INCO et selon le "National Food Safety Standard for Nutrition Labeling of Prepackaged Foods".

Nutrition facts are issued from nutritional software for 100g. These data are transmitted as a guideline and can vary according of the harvest of raw materials. The Nutrient Reference Value is 8400kJ/2000kcal, according to the INCO regulation and to the "National Food Safety Standard for Nutrition Labeling of Prepackaged Foods".

Composition / Items	Pour 100g/100ml ou par portion		CHINE / CHINA	EUROPE / EUROPE
	Per 100g/100ml or per serving		NRV* %	VNR** %
Energie / Energy	387	kcal		
	1633	kJ	19,4%	19,4%
Protide / Protein :	4,3	g	7,2%	8,6%
Lipide / Fat ≤	8,9	g	14,8%	12,7%
Dont acide gras saturés ≤ which saturated fatty acids ≤	6,7	g	33,5%	33,5%
Glucide / Carbohydrate :	72	g	24,0%	27,7%
	41	g		45,6%
Dont sucre / Sugar :				
Sel / salt	0,41	g	20,50%	6,83%
Sodium / Sodium	0,164	g		
Fibre / Fiber	0,9	g	3,6%	

*Nutrient Reference Value

% MG Animale / Animal fat rate: 0,41

% MG Végétale / Vegetable fat rate: 0,47

u epice (hors glaçage, fourrage,
décoration) / calculated with part
of gingerbread (out of frosting,
fodder, decorations).



PARAMETRES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC PARAMETERS

Couleur / color	Brun clair à brun foncé / Clear brown to dark brown.
Forme / form	Cylindrique / cylindrical
Odeur / odor	Odeur typique du pain d'épices / Typical gingerbread smell.
Saveur / taste	Saveur typique de pain d'épices au caramel avec une note orangée / Typical taste of gingerbread with toffee and a note of orange Absence de goût parasite en provenance de l'emballage / Absence of parasite taste from packaging.

PARAMETRES PHYSICOCHIMIQUES / PHYSICOCHEMICAL PARAMETERS

Activité de l'eau : aw < 0,75

PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGIC PARAMETERS

Staphylococcus aureus (si S. aureus > 100000 ufc/g recherche des entérotoxines staphylococciques). If S. aureus > 100000cfu/g search for staphylococcus enterotoxin.	1000 UFC/g absence de toxines dans 25g	1000 CFU/g absence of toxins in 25g
Listéria Monocytogénèse/ Listeria Monocytogenesys	absence de toxines dans 25g	absence of toxins in 25g
Levures / Yeasts	500 UFC/g	500 CFU/g
Moisissures / Moulds	500 UFC/g	500 CFU/g
Entérobactéries croissant à 30°C / Enterotoxins increasing at 30°C	100 UFC/g	100 CFU/g
Flore aérobie mésophile / Aerobia mesophil flora	10000 UFC/g	10000 CFU/g

VALIDATION CLIENT / CUSTOMER VALIDATION

Ces données sont transmises à titre contractuel. Votre accord doit être renvoyé par tous moyens écrits à notre service qualité. A défaut, votre première commande vaudra acceptation expresse de la fiche technique.

These data are transmitted in contractual title. Your agreement must be sent back by any written ways to our quality department. Failing that, your first order will be worth express acceptance of the data sheet.

Quality departement : ofadel@mulotpetitjean.fr

NEGOCIATION COMMERCIALE / SALES DEPARTEMENT

Pour connaître nos tarifs et nos conditions générales de vente, merci de contacter notre service commercial :
For more informations about our products, please join us :

+ 33(0)380300710