

**FICHE TECHNIQUE**

Date de création :	25/06/2019	Version :
Date de révision produit :	x	<b>10,1</b>

**Informations générales**

<b>Dénomination commerciale</b>	La Petite Madeleine
<b>Dénomination légale</b>	Petites madeleines aux œufs, congelées
<b>Marque</b>	St Michel
<b>Code article SMB</b>	041915
<b>Fournisseur</b>	St Michel Biscuits
<b>Adresse</b>	2 boulevard de l'Industrie - Contres - 41700 Le Controis-en-Sologne - France
<b>Site(s) de production</b>	St Michel Développement
<b>Adresse site de production</b>	4 Boulevard de l'Industrie - Contres - 41700 Le Controis-en-Sologne - France
<b>Certification ISO, IFS, BRC</b>	FSSC 22 000
<b>Certification Produits</b>	farine CRC
<b>Etude HACCP</b>	Oui pour consultation sur site
<b>Origine Fabrication</b>	Fabriqué en France.
<b>Code EAN article</b>	3178530419153

**Informations détaillées**

Valeurs ci-dessous exprimées en	pièce <input type="checkbox"/> paquet <input type="checkbox"/> ration <input type="checkbox"/> carton <input checked="" type="checkbox"/>
Poids net en g	2100
Poids brut en g	2585
Type de marquage DDM*	JJ/MM/AAAA
Codification du lot	257/1 (257 : Quantième, 1 : numéro de chariot)
DDM* après décongélation (jours)	4j
Longueur/ profondeur cible (mm)	400
Largeur cible (mm)	280
Hauteur cible (mm)	175

\*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

**Composition\***

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
farine de blé	végétal	
huile de colza	végétal	
œufs de poules élevées en plein air	animal	19%
sucre	végétal	
stabilisant: glycérol	végétal	
sirop de glucose	végétal	
poudre à lever: diphosphates et carbonates de	synthétique et végétal	
fécule	végétal	
sel	minéral	
arôme	artificiel	
émulsifiant: mono et diglycérides d'acides gras	végétal	

\* en conformité avec la Réglementation européenne CE 1169/2011.

**Liste d'ingrédients + contaminations croisées (comme indiqué sur l'emballage)**

**Petites madeleines aux œufs, congelées**

Ingrédients: farine de **blé**, huile de colza, **œufs** de poules élevées en plein air, sucre, stabilisant : glycérol, sirop de glucose, poudre à lever : diphosphates et carbonates de sodium (**blé**), fécule, sel, arôme, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras.

Allergènes présents dans le produit: Contient : blé, œufs.

Contaminations croisées: Traces éventuelles de soja, de lait, de fruits à coque et de graines de sésame.

## Valeurs nutritionnelles\*

1 portion =	pour 1 madeleine
-------------	---------------------

	Pour 100g	Pour une portion (g)	5
Energie (kJ)	1972	99	
Energie (kcal)	472	24	
Matières grasses (g)	26	1,3	
Dont saturés (g)	2,7	0,1	
Glucides (g)	53	2,7	
Dont sucres (g)	24	1,2	
Fibres alimentaires (g)	1,5	0,1	
Protéines (g)	5,7	0,3	
Sel (g)	0,76	0,04	

\* En accord avec les tolérances définies dans le guide de tolérances DG SANCO (Decembre 2012)

## Microbiologie\*

Flore totale	< 10 000 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Salmonelles	Abs/25g
Levures	< 500 UFC/g
Moisissures	< 500 UFC/g

\* En accord avec les critères définis dans le règlement CE 2073/2005 et des critères des interprofessions françaises

## Toxicologie, OGM, Ionisation

OGM	Pas d'OGM et modifications (règlement CE-1829-
Ionisation	NON
Dioxines, métaux lourds, mycotoxines, pesticides : en conformité avec la réglementation CE-1881/2006 et ses modifications + CE-396/2005 et ses modifications	

## Conditions de stockage

A conserver à -18°C. Ne pas recongeler après décongélation.

## Mode d'emploi

Laisser décongeler 24h à température ambiante avant utilisation. Pour une expérience optimale, nous vous recommandons de consommer les produits dans les 24 h une fois l'étui ouvert, ou dans les 4 j si étui fermé.

## Catégorie GEMRCN\*

Code GEMRCN	21
Libellé	Desserts contenant plus de 15% de matières
Fréquence	fréquence 3/20