



# Fiche Technique Client

## Madeleine recette de Commercy 25g

Modifié le : 5 mai 2026  
Générée le : 3 mars 2025, 15:20  
Code interne : PF2313  
Code article : 54970000  
Version : P.12.1.0

**Libellé légal** Madeleine pur beurre  
**Libellé commercial** Madeleine recette de Commercy 25g  
**Marque** ST MICHEL  
**Code EAN** 3023479000132  
**DDM** 140 J  
**Durée de vie minimum à livraison** 85 J  
**Code douanier** 19059070

**Entité de commercialisation :** S.A.S ST MICHEL BISCUITS , Z.I. 2, Bd de l'Industrie, Contres – F-41700 LE CONTROIS-EN-SOLOGNE

Site de production	Adresse	Origine de fabrication	Certifications
Commercy	ZAE La Canaire 55202 Commercy	Fabriqué en France.	BRC, IFS

## ÉTIQUETAGE

### Liste des ingrédients

farine de **blé** 30%, sucre, **œufs** 21%, **beurre** pâtissier 20%, sirop de glucose, stabilisants : sorbitols et glycérol, poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (**blé**), arôme naturel de citron avec autres arômes naturels

**Allergènes (UE uniquement)** Contient : gluten, lait, œuf  
Traces éventuelles de : fruits à coque, soja

**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 du règlement (CE) 1169/2011

**Nanotechnologies** Absence d'ingrédients, d'additifs ou d'auxiliaires technologiques contenant des nanotechnologies en lien avec l'arrêté français du 5 mai 2017

**Contaminants et pesticides** En conformité avec la réglementation (CE) 2023/915 et ses modifications + (CE) 396/2005 et ses modifications

S.A.S ST MICHEL BISCUITS  
au capital de 23 534 000 € - RCS Blois B 421 019 951 - N° TVA : FR70 421 019 951  
Z.I. 2, Bd de l'Industrie, Contres – F-41700 LE CONTROIS-EN-SOLOGNE - Tél : 02.54.79.79.79



# Fiche Technique Client

## Madeleine recette de Commercy 25g

Modifié le : 5 mai 2026  
Générée le : 3 mars 2025, 15:20  
Code interne : PF2313  
Code article : 54970000  
Version : P.12.1.0

**Conditions de conservation pour le consommateur final** Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

### COMPOSITION

Ingrédients	% QUID
farine de <b>blé</b>	30%
sucre	21%
<b>œufs</b>	21%
<b>beurre</b> pâtissier	20%
sirop de glucose	7,9%
stabilisants : sorbitols et glycérol 5,8%	5,8%
poudres à lever : carbonates et citrates de sodium ( <b>blé</b> ) 0,8%	0,8%
arôme naturel de citron avec autres arômes naturels	0,03%

Les % peuvent varier légèrement en fonction des contraintes de process et d'ingrédients, tout en garantissant l'ordre des ingrédients et les % étiquetés dans la liste d'ingrédient

\* en conformité avec la Règlementation européenne (CE) 1169/2011



# Fiche Technique Client

## Madeleine recette de Commercy 25g

Modifié le : 5 mai 2026  
Générée le : 3 mars 2025, 15:20  
Code interne : PF2313  
Code article : 54970000  
Version : P.12.1.0

### CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (25 g)	Unité	% des AQR* (25 g)
Energie	1 893	473	kJ	5.6% de 8400kJ
Energie	453	113	kcal	5.7% de 2000kcal
Matières grasses	23	5,8	g	8.3% de 70g
dont acides gras saturés	14	3,5	g	17.5% de 20g
Glucides	57	14	g	5.4% de 260g
dont sucres	27	6,8	g	7.6% de 90g
Fibres alimentaires	1,1	< 0,5	g	1.1% de 25g
Protéines	5,8	1,4	g	2.8% de 50g
Sel	0,34	0,09	g	1.5% de 6g

\*Apport de référence pour un adulte – type (8400kJ / 2000kcal)

#### Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	100
Catégorie GEMRCN :	
Ration servie au consommateur (g) :	25
Code GEMRCN :	21
Libellé :	Desserts contenant plus de 15% de matières grasses
Fréquence *:	Fréquence 3/20

\*Ces fréquences sont définies pour les produits non garnis, tels que nous les vendons. Celles-ci ne prennent pas en compte toute garniture qui sera intégrée pour vente au consommateur final



# Fiche Technique Client

## Madeleine recette de Commercy 25g

Modifié le : 5 mai 2026  
Générée le : 3 mars 2025, 15:20  
Code interne : PF2313  
Code article : 54970000  
Version : P.12.1.0

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Flore Aérobie Mésophile 30°C</b>	< 10 000 UFC/g	<b>Escherichia coli</b>	< 10 UFC/g
<b>Salmonella spp</b>	Non détectées / 25g	<b>Levures</b>	< 500 UFC/g
<b>Moisissures</b>	< 500 UFC/g	<b>Listeria monocytogenes</b>	< 100 UFC/g

### CONDITIONNEMENT

UVC	Colis
Carton	Carton à nb de pièces fixes

*Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE*

UVC	Dimension (Lxlxh) en mm	Tare UVC en g	Poids net (g)	Poids brut env en g	PCB	Dimension (Lxlxh) en mm	Poids brut env en kg
1	114x70x40		2500	0	1	390x290x205	2,85

Palettisation					
Nombre PCB/couche	Nombre couche/palette	Nombre PCB/palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (Lxlxh) en mm
8	5	40	40	139	1200x800x1175

EAN colis	EAN palette
03178005497006	13178005497003

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
2,5	100

### TRACABILITE

<b>Type de marquage lot :</b>	AAQQQDLL - AA=derniers chiffres année ; QQQ=Quantième ; D=Code site ; LL=Ligne de production
-------------------------------	---

S.A.S ST MICHEL BISCUITS  
au capital de 23 534 000 € - RCS Blois B 421 019 951 - N° TVA : FR70 421 019 951  
Z.I. 2, Bd de l'Industrie, Contres – F-41700 LE CONTROIS-EN-SOLOGNE - Tél : 02.54.79.79.79