

Libellé légal Madeleine pur beurre
Libellé commercial La Madeleine pur beurre
Marque BONNE MAMAN
Code EAN 3178530402834
DDM 133 J
Durée de vie minimum à livraison 89 J
Code douanier 1905907000

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
Champagnac	Avenue Jean Ducourtieux 24530 Champagnac-de-Belair	Fabriqué en France.	BRC, IFS

ÉTIQUETAGE

Liste des ingrédients

beurre 26%, farine de **blé** tendre, sucre, **œufs** 21%, sirop de sucre inverti, **amandes** en poudre, arôme naturel de vanille (contient alcool), poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (**blé**), sel, arôme naturel

Allergènes (UE uniquement) Contient : amandes, 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



Fiche Technique Client

La Madeleine pur beurre

Modifié le : 27 mars 2025
Générée le : 3 mars 2025 à 16:35
Code interne : PF2108
Code article : 04028310
Version : P.12.1.0

Conditions de stockage pour le client Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

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

COMPOSITION

Ingrédients	% QUID
beurre	26%
farine de blé tendre	26%
sucre	26%
œufs	21%
sirop de sucre inversé	2,2%
amandes en poudre	1,3%
arôme naturel de vanille (contient alcool)	1,1%
poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (blé) 0,7%	0,7%
sel	0,5%
arôme naturel	0,1%

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

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (25 g)	Unité	% des AQR* (25 g)
Energie	1 818	454	kJ	5.4% de 8400kJ
Energie	435	109	kcal	5.5% de 2000kcal
Matières grasses	25	6,3	g	9% de 70g
dont acides gras saturés	16	4	g	20% de 20g
Glucides	46	12	g	4.6% de 260g
dont sucres	29	7,3	g	8.1% de 90g
Fibres alimentaires	1,3	< 0,5	g	1,3% de 25g
Protéines	5,9	1,5	g	3% de 50g
Sel	0,86	0,22	g	3.7% de 6g

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

Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	84
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

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

CONDITIONNEMENT

UVC				Colis			
Sacnet				Colis détail			

Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE

UVC	Dimension (LxIxh) en mm	Tare UVC en g	Poids net (g)	Poids brut env en g	PCB	Dimension (LxIxh) en mm	Poids brut env en kg
1	120x60x35	1	25	26	84	380x300x169	2,385

Palettisation

Nombre PCB/couche	Nombre couche/palette	Nombre PCB/palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (LxIxh) en mm
8	6	48	4032	139,48	1200x800x1176

EAN colis	EAN palette
03178531002835	03178531102832

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
2,1	100,8

TRACABILITE

Type de marquage lot :	DDM + Année (A) + Quantième (QQQ)
------------------------	-----------------------------------