



Fiche Technique Client

Madeleines longues marbrées x6

Modifié le : 19 juin 2025
Générée le : 19 juin 2025, 10:07
Code interne : PF2113
Code article : 04046100
Version : P.12.1.1

Libellé légal Madeleine longue marbrée
Libellé commercial Madeleines longues marbrées x6
Marque ST MICHEL
Code EAN 3178530404616
DDM 140 J
Durée de vie minimum à livraison 98 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
Contres	2 Boulevard de l'Industrie 41700 Le Controis-en-Sologne	Fabriqué en France.	BRC, IFS

ÉTIQUETAGE

Liste des ingrédients

farine de **blé** 28%, huile de colza, **œufs** 19%, sucre, **lait** demi-écrémé pasteurisé 5,1%, stabilisant : glycérol, sirop de glucose, chocolat en poudre 3,7% (sucre, cacao en poudre), poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (**blé**), sel, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, amidon, arômes

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

Madeleines longues marbrées x6

Modifié le : 19 juin 2025
Générée le : 19 juin 2025, 10:07
Code interne : PF2113
Code article : 04046100
Version : P.12.1.1

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 blé	28%
huile de colza	
œufs	19%
sucre	
lait demi-écrémé pasteurisé	5,1%
stabilisant : glycérol	
sirop de glucose	
chocolat en poudre (sucre, cacao en poudre)	3,7%
poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (blé)	
sel	
émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras	
amidon	
arômes	

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



Fiche Technique Client

Madeleines longues marbrées x6

Modifié le : 19 juin 2025
Générée le : 19 juin 2025, 10:07
Code interne : PF2113
Code article : 04046100
Version : P.12.1.1

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (15 g)	Unité	% des AQR* (15 g)
Energie	1 891	284	kJ	3.4% de 8400kJ
Energie	453	68	kcal	3.4% de 2000kcal
Matières grasses	26	3,9	g	5.6% de 70g
dont acides gras saturés	3,0	0,5	g	2.5% de 20g
Glucides	50	7,5	g	2.9% de 260g
dont sucres	25	3,8	g	4.2% de 90g
Fibres alimentaires	1,6	< 0,5	g	1.0% de 25g
Protéines	5,8	0,9	g	1.8% de 50g
Sel	0,65	0,1	g	1.7% de 6g

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

Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	6
Catégorie GEMRCN :	
Ration servie au consommateur (g) :	15
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

Madeleines longues marbrées x6

Modifié le : 19 juin 2025
Générée le : 19 juin 2025, 10:07
Code interne : PF2113
Code article : 04046100
Version : P.12.1.1

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			
Barquette				Colis détail			

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	185x105x28		90	0	20	390x295x120	2,145

Palettisation

Nombre PCB/ couche	Nombre couche/ palette	Nombre PCB/ palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (Lxlxh) en mm
8	9	72	1440	179,44	1200x800x1185

EAN colis	EAN palette
03178000404610	13178000404617

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
1,8	129,6

TRACABILITE

Type de marquage lot :	AAQQQALL - AA=derniers chiffres de l'année ; QQQ=Quantième ; A=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