



Fiche Technique Client

Petites madeleines pépites chocolat x5 - 75g

Modifié le : 3 mars 2025
Générée le : 3 févr. 2025 à 20:21
Code interne : PF2780
Code article : 04085420
Version : P.12.2.0

Libellé légal Madeleine aux pépites de chocolat
Libellé commercial Petites madeleines pépites chocolat x5
- 75g
Marque ST MICHEL
Code EAN 3178530408546
DDM 182 J
Durée de vie minimum à livraison 120 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** 27%, sucre, huile de colza, **œufs** 14%, sirop de glucose, pépites de chocolat 6,8% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : **lécithines (soja)**), stabilisant : glycérol, **lait** demi-écrémé pasteurisé 2,4%, féculé, poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (**blé**), sel, arôme

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

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

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

Petites madeleines pépites chocolat x5 - 75g

Modifié le : 3 mars 2025
Générée le : 3 févr. 2025 à 20:21
Code interne : PF2780
Code article : 04085420
Version : P.12.2.0

Contaminants et pesticides

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

Conditions de conservation pour le consommateur final Tenir au sec, à l'abri de la chaleur (max 25°C) et de la lumière.

COMPOSITION

Ingrédients	% QUID
farine de blé	27%
sucre	19%
huile de colza	17%
œufs	14%
sirop de glucose	8,2%
pépites de chocolat (sucre 3,6%, pâte de cacao 2,9%, beurre de cacao 0,1%, émulsifiant : lécithines (soja) 0,04%)	6,8%
stabilisant : glycérol 5%	5%
lait demi-écrémé pasteurisé	2,4%
fécule	1,2%
poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (blé) 0,9%	0,9%
sel	0,3%
arôme	0,3%
eau	

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

Petites madeleines pépites chocolat x5 - 75g

Modifié le : 3 mars 2025
Générée le : 3 févr. 2025 à 20:21
Code interne : PF2780
Code article : 04085420
Version : P.12.2.0

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (15 g)	Unité	% des AQR* (15 g)
Energie	1 776	266	kJ	3.2% de 8400kJ
Energie	425	64	kcal	3.2% de 2000kcal
Matières grasses	21	3,2	g	4.6% de 70g
dont acides gras saturés	2,9	0,4	g	2% de 20g
Glucides	55	8,3	g	3.2% de 260g
dont sucres	29	4,4	g	4.9% de 90g
Fibres alimentaires	1,6	< 0,5	g	1.0% de 25g
Protéines	5,1	0,8	g	1.6% de 50g
Sel	0,69	0,1	g	1.7% de 6g

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

Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	5
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

Petites madeleines pépites chocolat x5 - 75g

Modifié le : 3 mars 2025
Générée le : 3 févr. 2025 à 20:21
Code interne : PF2780
Code article : 04085420
Version : P.12.2.0

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	35x130x190	0	1 800	1 800	1	380x300x171	2,206

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	48	130,888	1200x800x1176

EAN colis	EAN palette
03178200408548	13178200408545

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
1,8	86,4

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