



Fiche Technique Client

Petite Madeleine moelleuse 16g

Modifié le : 27 mars 2025
Générée le : 27 mars 2025 à 08:53
Code interne : PF4218
Code article : 04200100
Version : P.12.2.0

Libellé légal Madeleine aux œufs
Libellé commercial Petite Madeleine moelleuse 16g
Marque ST MICHEL
Code EAN 3178530420012
DDM 273 J
Durée de vie minimum à livraison 182 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
Commercy	ZAE La Canaire 55202 Commercy	Fabriqué en France.	BRC, IFS

ÉTIQUETAGE

Liste des ingrédients

farine de **blé** 29%, huile de colza, sucre, **œufs** 18%, stabilisant : glycérol, sirop de glucose, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (**blé**), sel, fécule, arôme

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

Petite Madeleine moelleuse 16g

Modifié le : 27 mars 2025
Générée le : 27 mars 2025 à 08:53
Code interne : PF4218
Code article : 04200100
Version : P.12.2.0

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 blé	29%
huile de colza	24%
sucre	19%
œufs	18%
stabilisant : glycérol 7%	7%
sirop de glucose	3,5%
émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras 1,1%	1,1%
poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (blé) 0,8%	0,8%
sel	0,4%
fécule	0,2%
arôme	0,07%

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

Petite Madeleine moelleuse 16g

Modifié le : 27 mars 2025
Générée le : 27 mars 2025 à 08:53
Code interne : PF4218
Code article : 04200100
Version : P.12.2.0

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (16 g)	Unité	% des AQR* (16 g)
Energie	1 938	310	kJ	3.7% de 8400kJ
Energie	465	74	kcal	3.7% de 2000kcal
Matières grasses	28	4,5	g	6.4% de 70g
dont acides gras saturés	3,5	0,6	g	3% de 20g
Glucides	50	8	g	3.1% de 260g
dont sucres	22	3,5	g	3.9% de 90g
Fibres alimentaires	1,3	< 0,5	g	0,8% de 25g
Protéines	5,3	0,8	g	1.6% de 50g
Sel	0,86	0,14	g	2.3% 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) :	16
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

Petite Madeleine moelleuse 16g

Modifié le : 27 mars 2025
Générée le : 27 mars 2025 à 08:53
Code interne : PF4218
Code article : 04200100
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
Sachet	Carton à nb de pièces fixes

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	100x60x30	0	16	16	100	398x286x183	2,01

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	4800	121,48	1200x800x1248

EAN colis	EAN palette
13178530420019	13178531420018

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
1,6	76,8

TRACABILITE

Type de marquage lot :	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