



# Fiche Technique Client

La madeleine pur beurre bord de tasse x200

Modifié le : 28 nov. 2025  
Générée le : 3 mars 2025, 16:42  
Code interne : PF5212  
Code article : 04226700  
Version : P.12.1.0

**Libellé légal** madeleinette pur beurre  
**Libellé commercial** La madeleine pur beurre bord de tasse x200  
**Marque** BONNE MAMAN  
**Code EAN** 3178530422672  
**DDM** 182 J  
**Durée de vie minimum à livraison** 121 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

**beurre** 30%, farine de **blé** tendre, sucre, **œufs** 21%, sirop de sucre inverti, stabilisant : glycérol, amidon de maïs, poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (**blé**), sel, 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

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

**COMPOSITION**

Ingrédients	% QUID
<b>beurre</b>	30%
farine de <b>blé</b>	24%
sucre	21%
<b>œufs</b> de poules élevées en plein air	20%
sirop de sucre inverti	5,7%
stabilisant : glycérol 5,2%	5,2%
amidon de maïs	1,1%
poudres à lever : carbonates et citrates de sodium ( <b>blé</b> ) 0,8%	0,8%
arômes naturels	0,5%
sel	0,5%

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	Unité	% des AQR*
Energie	1 982		kJ	null% de 8400kJ
Energie	475		kcal	null% de 2000kcal
Matières grasses	28		g	null% de 70g
dont acides gras saturés	18		g	null% de 20g
Glucides	52		g	null% de 260g
dont sucres	27		g	null% de 90g
Fibres alimentaires	1,0		g	de 25g
Protéines	5,4		g	null% de 50g
Sel	1,5		g	null% de 6g

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

## 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



# Fiche Technique Client

La madeleine pur beurre bord de tasse x200

Modifié le : 28 nov. 2025  
Générée le : 3 mars 2025, 16:42  
Code interne : PF5212  
Code article : 04226700  
Version : P.12.1.0

UVC				Colis			
Carton				Carton à nb de pièces fixes			
<i>Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE</i>							
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	225x280x145		1000	0	1	280x225x145	1,215

Palettisation					
Nombre PCB/couche	Nombre couche/palette	Nombre PCB/palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (Lxlxh) en mm
14	7	98	98	144,07	1200x800x1165

EAN colis	EAN palette
13178530422679	13178531422678

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
1	98

TRACABILITE	
Type de marquage lot :	DDM + quantième + n° de chariot