



Fiche Technique Client

Madeleine moelleuse BIO

Modifié le : 24 oct. 2025
Générée le : 3 mars 2025, 14:50
Code interne : PF5318
Code article : 04229800
Version : P.12.1.0

Libellé légal Madeleine aux œufs issue de l'agriculture biologique
Libellé commercial Madeleine moelleuse BIO
Marque ST MICHEL
Code EAN 3178530422986
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
Commercy	ZAE La Canaire 55202 Commercy	Fabriqué en France.	BRC, IFS

ÉTIQUETAGE

Liste des ingrédients

Ingrédients : farine de BLE* 28.2%, sucre*, huile de colza*, ŒUFS* 20.8%, sirop de riz*, sel, poudre à lever : carbonates d'ammonium, arômes naturels de vanille* (contient alcool*) et d'amande amère. *Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

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

Certifications produits EU – Produits issus de l'agriculture biologique

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

Madeleine moelleuse BIO

Modifié le : 24 oct. 2025
Générée le : 3 mars 2025, 14:50
Code interne : PF5318
Code article : 04229800
Version : P.12.1.0

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 et de la lumière.

COMPOSITION

Ingrédients	% QUID
farine de blé *	30%
sucre*	24%
huile de colza*	23%
œufs *	21%
sirop de riz*	4%
arôme naturel de vanille* (contient alcool*)	1,3%
sel	0,3%
poudre à lever : carbonates d'ammonium 0,2%	0,2%
arôme naturel d'amande amère	0,08%
eau	

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

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 Réglementation européenne (CE) 1169/2011



Fiche Technique Client

Madeleine moelleuse BIO

Modifié le : 24 oct. 2025
Générée le : 3 mars 2025, 14:50
Code interne : PF5318
Code article : 04229800
Version : P.12.1.0

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (25 g)	Unité	% des AQR* (25 g)
Energie	1 839	460	kJ	5.5% de 8400kJ
Energie	440	110	kcal	5.5% de 2000kcal
Matières grasses	23	5,8	g	8.3% de 70g
dont acides gras saturés	2,3	0,6	g	3% de 20g
Glucides	51	13	g	5% de 260g
dont sucres	31	7,8	g	8.7% de 90g
Fibres alimentaires	0,9	< 0,5	g	0,9% de 25g
Protéines	5,8	1,4	g	2.8% de 50g
Sel	0,42	0,11	g	1.8% de 6g

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

Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	1
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



Fiche Technique Client

Madeleine moelleuse BIO

Modifié le : 24 oct. 2025
Générée le : 3 mars 2025, 14:50
Code interne : PF5318
Code article : 04229800
Version : P.12.1.0

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 (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	120x60x35		25	0	100	391x291x209	2,835

Palettisation

Nombre PCB/ couche	Nombre couche/ palette	Nombre PCB/ palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (Lxlxh) en mm
8	5	40	4000	138,4	1200x800x1195

EAN colis	EAN palette
13178530422983	13178531422982

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
2,5	100

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