



Fiche Technique Client

GDE MAD PEP BIO 40G - CT 70 - PAL 48 CT 70

Modifié le : 23 déc. 2022
Générée le : 15 nov. 2022 à 16:19
Code interne : PF8003
Code article : 04245300
Version : P.12.1.0

Libellé légal Madeleine aux œufs et aux pépites de chocolat issue de l'agriculture biologique

Libellé commercial GDE MAD PEP BIO 40G - CT 70 - PAL 48 CT 70

Marque ST MICHEL

Code EAN 3178530424539

DDM 140 J

Durée de vie minimum à livraison 93 J

Code douanier 19059070

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		BRC, IFS

ÉTIQUETAGE

Liste des ingrédients

farine de blé*, sucre*, huile de colza*, œufs* 17%, pépites de chocolat noir* 13% (sucre*, pâte de cacao*, beurre de cacao*, émulsifiant : lécithines* (soja*)), sirop de riz*, arôme naturel de vanille* (contient alcool*), sel, poudre à lever : carbonates d'ammonium, épaississant : gomme xanthane

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Allergènes Contient : gluten, soja, œuf
Traces éventuelles de : fruits à coque, lait

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

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

GDE MAD PEP BIO 40G - CT 70 - PAL 48 CT 70

Modifié le : 23 déc. 2022
Générée le : 15 nov. 2022 à 16:19
Code interne : PF8003
Code article : 04245300
Version : P.12.1.0

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) 1881/2006 et ses modifications + (CE) 396/2005 et ses modifications

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

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 *	
sucre*	
huile de colza*	
œufs *	17%
pépites de chocolat noir* (sucre*, pâte de cacao*, beurre de cacao*, émulsifiant : lécithines* (soja *))	13%
sirop de riz*	
arôme naturel de vanille* (contient alcool*)	
sel	
poudre à lever : carbonates d'ammonium	
épaississant : gomme xanthane	

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

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



Fiche Technique Client

GDE MAD PEP BIO 40G - CT 70 - PAL 48 CT 70

Modifié le : 23 déc. 2022
Générée le : 15 nov. 2022 à 16:19
Code interne : PF8003
Code article : 04245300
Version : P.12.1.0

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (40 g)	Unité	% des AQR* (40 g)
Energie	1 945	778	kJ	9.3% de 8400kJ
Energie	466	186	kcal	9.3% de 2000kcal
Matières grasses	26	10	g	14.3% de 70g
dont acides gras saturés	4,7	1,9	g	9.5% de 20g
Glucides	51	20	g	7.7% de 260g
dont sucres	31	12	g	13.3% de 90g
Fibres alimentaires	2,4	1	g	3,8% de 25g
Protéines	5,7	2,3	g	4.6% de 50g
Sel	0,3	0,12	g	2% de 6g

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

Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	
Catégorie GEMRCN :	
Ration servie au consommateur (g) :	40
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

GDE MAD PEP BIO 40G - CT 70 - PAL 48 CT 70

Modifié le : 23 déc. 2022
 Générée le : 15 nov. 2022 à 16:19
 Code interne : PF8003
 Code article : 04245300
 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		

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	130x75x35	0	2 800	2 800	1	393x293x179	3,063

Palettisation

Nombre PCB/couche	Nombre couche/palette	Nombre PCB/palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (Lxlxh) en mm
8	6	48	48	172,024	1200x800x1224

EAN colis	EAN palette
13178530424536	13178531424535

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
2,8	134,4