



Fiche Technique Client

Madeleine -30% de sucres

Modifié le : 12 août 2025
Générée le : 3 mars 2025, 16:56
Code interne : PF12114
Code article : 04270300
Version : P.12.2.0

Libellé légal Madeleine aux œufs, réduite en sucres
Libellé commercial Madeleine -30% de sucres
Marque ST MICHEL
Code EAN 3178530427035
DDM 140 J
Durée de vie minimum à livraison 93 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
Champagnac	Avenue Jean Ducourtieux 24530 Champagnac-de-Belair		BRC, IFS

ÉTIQUETAGE

Liste des ingrédients

farine de **blé** 29%, huile de colza, **œufs** 19%, sucre, fibres de chicorée, stabilisant : glycérol, sirop de glucose, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (**blé**), fécule, sel, 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

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 -30% de sucres

Modifié le : 12 août 2025
Générée le : 3 mars 2025, 16:56
Code interne : PF12114
Code article : 04270300
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 stockage pour le client Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

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%
œufs	19%
sucres	12%
fibres de chicorée	7,8%
stabilisant : glycérol 7,8%	7,8%
sirop de glucose	3,7%
émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras 1%	1%
poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (blé) 0,9%	0,9%
fécule	0,2%
sel	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

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 -30% de sucres

Modifié le : 12 août 2025
Générée le : 3 mars 2025, 16:56
Code interne : PF12114
Code article : 04270300
Version : P.12.2.0

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (25 g)	Unité	% des AQR* (25 g)
Energie	1 873	468	kJ	5.6% de 8400kJ
Energie	450	112	kcal	5.6% de 2000kcal
Matières grasses	28	7,0	g	10% de 70g
dont acides gras saturés	3,6	0,9	g	4.5% de 20g
Glucides	44	11	g	4.2% de 260g
dont sucres	16	4,0	g	4.4% de 90g
Fibres alimentaires	6,4	1,6	g	6.4% de 25g
Protéines	5,4	1,4	g	2.8% de 50g
Sel	0,56	0,14	g	2.3% 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 -30% de sucres

Modifié le : 12 août 2025
Générée le : 3 mars 2025, 16:56
Code interne : PF12114
Code article : 04270300
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 (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	390x290x210	2,885

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	140,4	1200x800x1200

EAN colis	EAN palette
13178530427032	13178531427031

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

TRACABILITE

Type de marquage lot :	DDM + Année (A) + Quantième (QQQ)
------------------------	-----------------------------------

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