



## SAS GOÛTERS MAGIQUES

24 rue Joachim Le Gallo  
Parc d'activités de Keranna Nord  
56500 PLUMELIN FR  
Tél : 0297616860  
TVA Intracommunautaire : FR66499185783  
Capital : 1760380 € SIREN : 499185783

## Fiche technique

Madeleines longues marbrées chocolat LE STER x20 – 250 g  
70000127

Ingrédients Etiquetage		
Denomination légale	Peut contenir des traces de	Ingrédients
Madeleines longues marbrées au chocolat, aromatisées	fruits à coque	Farine de BLE 26%, huile de colza, OEUFS 17%, sucre, sirop de glucose-fructose, stabilisant : glycérol, chocolat (origine UE) 4% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithines (SOJA) , arôme naturel de vanille), LAIT écrémé en poudre, cacao maigre en poudre 1%, poudres à lever (diphosphates, carbonates de sodium), amidon, émulsifiant : E471 (origine végétale), sel, arômes, épaississants : gomme xanthane-gomme guar.

*Les informations en majuscule sont destinées aux personnes allergiques*

Description Produit					
DDM Totale	DDM Garantie Livraison	Ionisation	Pays Transformation	Conditionné ATM	Libellé OGM
119 jours	77 jours	Produit non ionisé	FR	NON	Fabriqué uniquement à partir de matières d'origine conventionnelle. Non concerné par étiquetage des OGM selon les règlements CE 1829 et 1830 / 2003
<b>Condition de conservation :</b>		A conserver dans un endroit frais et sec			

Allégations produit	
Farine	Farine de blé français NNFV30-001/SIS
Absence de conservateur	Absence d'additif de la catégorie fonctionnelle "Conservateur" (annexe 1 du règlement CE1333/2008)
Oeufs	Français
Absence de colorant	OUI
Absence d'huile de palme	OUI

Critères Microbiologiques (en UFC / gramme)	
Flore aérobie mésophile 30°C	< 10 000 UFC / g
Entérobactéries croissant à 30°C	< 100 UFC / g
Staphylococcus coagulase +	< 100 UFC / g
Listeria monocytogenes	Non détecté / 25 g
Salmonella	Non détecté / 25 g
Moisissures	< 500 UFC / g
Levures	< 500 UFC / g

Valeurs Nutritionnelles Moyennes (Règlement UE 1169/2011)			
	Pour 100 g	Pour 1 portion de 12.50 g	% AR pour une portion de 12.50 g*
ENERGIE	1849 KJ / 442 Kcal	462 KJ / 111 Kcal	6 6
MATIERES GRASSES	22 g	5.5 g	8
DONT ACIDES GRAS SATURES	2.8 g	0.7 g	4
GLUCIDES	54 g	14 g	5
DONT SUCRES	29 g	7.3 g	8
FIBRES ALIMENTAIRES	1.6 g	0.4 g	
PROTEINES	6.3 g	1.6 g	3
SEL	1 g	0.25 g	4
<b>NUTRIScore</b>		<b>D</b>	

\*Apport de référence pour un adulte type (8400KJ / 2000 Kcal)

Données Logistiques							
<b>Individuel</b>	Poids net (g)	12.50				GTIN de l'individuel	
	Poids brut (kg)	0.26	Dimensions (L x l x H)	9.5 cm x 4.5 cm x 26.5 cm	GTIN	3252755250002	
<b>UVC</b>	Poids net (kg)	0.25					
	Poids brut (kg)	4.176	Dimensions (L x l x H)	39.6 cm x 28.3 cm x 19.2 cm	GTIN	23252755250006	
<b>Colis</b>	Poids net (kg)	4	Nombre UVC par carton	16			
	Poids brut (kg)	325.673	Dimensions (L x l x H)	120 cm x 80 cm x 187.8 cm	Nombre colis par couche	8	
<b>Palette</b>	Poids net (kg)	288	Nombre de couches par palette	9	Nombre de colis par palette	72	
			Nombre d'UC par palette	23040	Nombre d'UVC par palette	1152	

Les caractéristiques dans ce document ne sont données qu'à titre indicatif et sont susceptibles de modifications ultérieures.