

 Créateur de gourmandises	FICHE TECHNIQUE	Code	4SF43 + FOUR2305 FT1
	Madeleine fourrée caco noisette	Version	1
		Date	09/12/2024
		Page	1/5

CODE ARTICLE 5003021SSM

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Madeleine fourrée (17,5%) saveur cacao - noisette surgelée

DEFINITION

madeleine surgelée garnie d'un fourrage cacao noisette en vrac

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Couleur : Doré
Texture : Moelleux
Saveur : cacao noisette
Poids unitaire (g) : 51
Forme / Dimension produit : Forme caractéristique de la madeleine. Bosse sur le dessus et stries sur le dessous.

LISTE D'INGREDIENTS

Les ingrédients mis en œuvre pour fabriquer le produit sont les suivants (ordre d'importance pondéral décroissant) :
Sucre - OEUFS de poules élevées au sol 22,5% - Farine de BLE - Huile de colza - BEURRE - Pâte de NOISETTES 2% - Cacao maigre en poudre 1% - Poudre de LAIT écrémé - Poudres à lever : tartrates de potassium, carbonates de sodium - Beurre de cacao - Sel - Poudre de LACTOSERUM - Emulsifiant : lécithines.

ALLERGENES

Contient : blé, oeufs, lait, noisettes.
Peut contenir : autres fruits à coque, soja

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie : 1 975 kJ (soit 473 kcal).
Matières Grasses : 29 g +/- 6 g.
Dont acides gras saturés : 5,3 g +/- 1,1 g.
Glucides : 46 g +/- 8 g.
Dont sucres : 29 g +/- 6 g.
Fibres : 1,2 g +/- 2,0 g.
Protéines : 6,5 g +/- 2,0 g.
Sel : 0,96 g +/- 0,38 g.

Diffusion non contrôlée

 Créateur de gourmandises	FICHE TECHNIQUE		Code	4SF43 + FOUR2305 FT1
	Madeleine fourrée caco noisette		Version	1
			Date	09/12/2024
			Page	2/5

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000		
E. Coli / g	non applicable		
Staphylocoques aureus / g :	< 100	Entérobactéries /g	<100
Salmonelles / 25 g :	Non détection	Coliformes /g	<100
Levures / g :	<500		
Moisissures / g :	<500		
Listeria monocytogenes / 25 g :	non applicable		

CONDITIONNEMENT / PALETISATION

PCB	54	
Poids Net carton	2754	g
Dimensions carton	39,7X29,7X12	cm
Type de palette	EUROPE	
Nb cartons par couche	7	
Nb couche par palette	14	
Poids brut palette	/	kg

CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE

Décongeler 2 à 4h à température ambiante ou réchauffer au four durant 5 minutes à four chaud (180°C) et laisser 15 minutes à température ambiante avant de servir.

A consommer dans les 5 jours après décongélation et à conserver au sec et à l'abri de l'air.

DUREE DE CONSERVATION (livraison entrepôts)

360 jours

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

GARANTIE OGM

Nos produits sont conformes aux règlements relatifs aux OGM :

-Règlement 1829/2003/CE du Parlement Européen et du Conseil concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.

-Règlement 1830/2003/CE du Parlement Européen et du Conseil concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.

Par conséquent, ils ne sont pas soumis à l'étiquetage spécifique des OGM.

GARANTIE IONISATION

Nos produits ne contiennent pas de matières premières ionisées et ne sont soumis à aucun traitement ionisant.

POPULATION CIBLE

Tout consommateur sauf ceux allergiques aux ingrédients de la recette

Diffusion non contrôlée



PÂTISSERIES GOURMANDES

S.A.S au capital de 1.316.384 euros dont le siège est à LOUDEAC (22600) – rue du Kersuguet, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de SAINT-BRIEUC sous le numéro 302 476 106

COLIBRI

S.A.S au capital de 305.140 euros dont le siège est à SAINT-MALO (35400) – 27 avenue Franklin Roosevelt, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de SAINT-MALO sous le numéro 393 891 825

	SPECIFICATIONS		Code	4SF43 + FOUR2305 FT1
	Frozen Madeleine with cocoa - hazelnut flavoured filling		Version	1
			Date	09/12/2024
			Page	3/5

CODE 5003021SSM

LEGAL SALE NAME

madeleine with cocoa - hazelnut flavoured filling (17,5%) frozen

DEFINITION

french frozen madeleine with a cocoa - hazelnut flavoured filling bulk

PRODUCT CHARACTERISTICS

Colour : Golden
Texture : Melting
Flavour : Cocoa hazelnuts
Unit weight (oz) : 2
Shape / Product dimension : Typical madeleine shape

LIST OF INGREDIENTS

The ingredients used to manufacture the product are as follows (in order of decreasing weight) :

Sugar - Barn EGGS 22,5% - WHEAT flour - Rapeseed oil - BUTTER - HAZELNUTS paste 2% - Low fat cocoa powder 1% - Skimmed MILK powder - Raising agents : Potassium tartrate, Sodium carbonates - Cocoa butter - Salt - Sweet whey powder (MILK) - Emulsifier : Lecithins.

ALLERGENS

Contains : WHEAT, EGG, MILK, HAZELNUTS.

Contains / FDA : wheat, egg, milk, hazelnuts.

May contain traces of : Other nuts, Soya

May contain traces of / FDA : /

NUTRITIONAL AVERAGE VALUES IN g PER 100g (INDICATIVE VALUES)

Energy : 1 975 kJ (soit 473 kcal).
Fat : 29 g +/- 6 g.
Of which saturates : 5,3 g +/- 1,1 g.
Carbohydrates : 46 g +/- 8 g.
Of which sugars : 29 g +/- 6 g.
Fiber : 1,2 g +/- 2,0 g.
Protein : 6,5 g +/- 2,0 g.
Salt : 0,96 g +/- 0,38 g.

Diffusion non contrôlée



PÂTISSERIES GOURMANDES

S.A.S au capital de 1.316.384 euros dont le siège est à LOUDEAC (22600) – rue du Kersuguet, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de SAINT-BRIEUC sous le numéro 302 476 106

COLIBRI

S.A.S au capital de 305.140 euros dont le siège est à SAINT-MALO (35400) – 27 avenue Franklin Roosevelt, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de SAINT-MALO sous le numéro 393 891 825

Nutrition Facts / Valeurs Nutritionnelles

54 servings per container about / Portions par sachet environ

Serving size/Portion : 1 madeleine 51 g

Amount Per Serving / Valeur par portion

Calories 240

% Daily Value* / % de l'Apport de Référence*

Total Fat / Matières Grasses totales	15 g	19%
Saturated Fat / Acides Gras saturés	2,5 g	14%
Trans Fat / Acides gras trans	0 g	
Cholesterol	50 mg	17%
Sodium	200 mg	9%
Total Carbohydrate / Glucides totaux	24 g	9%
Dietary Fiber / Fibres alimentaires	Less than 1 g	2%
Total Sugars / Sucres	15 g	
Includes	15 g Added Sugars/dont sucres ajoutés	29%

Protein / Protéines 3 g

Vitamin D	0,255 mcg	0%	•	Iron / Fer	0,663 mg	4%
Calcium	26,52 mg	2%	•	Potassium	150 mg	4%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

* L'apport de Référence (AR) indique la quantité de nutriment, contenu dans une portion, contribuant à un régime alimentaire de 2000 kcal par jour devant être respecté pour un régime nutritionnel.

Diffusion non contrôlée



PÂTISSERIES GOURMANDES

S.A.S au capital de 1.316.384 euros dont le siège
est à LOUDEAC (22600) – rue du Kersuguet, immatriculée au
Registre du Commerce et des Sociétés de SAINT-BRIEUC
sous le numéro 302 476 106

COLIBRI

S.A.S au capital de 305.140 euros dont le siège
est à SAINT-MALO (35400) – 27 avenue Franklin Roosevelt,
immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de
SAINT-MALO sous le numéro 393 891 825

	SPECIFICATIONS		Code	4SF43 + FOUR2305 FT1
	Frozen Madeleine with cocoa - hazelnut flavoured filling		Version	1
			Date	09/12/2024
			Page	5/5

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Total mesophilic flora / gram	< 10 000		
E. Coli / gram	non applicable		
Staphylococcus aureus / gram	< 100	Enterobacteria /gram	<100
Salmonella / 25 grams	Non detected	Coliform /gram	<100
Yeasts / gram :	<500		
Molds / gram :	<500		
Listeria monocytogenes / 25 g :	Non detected		

PACKAGING / PALETTISATION

Units per case	54	
Case weight	2754	g
Case dimension	39,7X29,7X12	cm
Type pallet	EUROPE	
Cases per layer	7	
Layers per pallet	14	
Pallet weight	/	kg

BAKING INSTRUCTIONS

Defrost for 2 to 4 hours at room temperature or place the product 5 minutes in a preheated oven (180°C) and wait 15 minutes before serve.

To be consumed within 5 days after thawing and store in a dry, airtight place.

BEST BEFORE DATE (at delivery)

360 days

STORAGE CONDITIONS

Keep frozen <-18°C. DO NOT REFREEZE AFTER THAW.

GMO GUARANTEE

Our products comply with the regulations regarding GMOs :

- Regulation 1829/2003/CE of the European Parliament and the Council concerning genetically modified food and feed

- Regulation 1830/2003/CE of the European Parliament and the Council concerning the traceability and labelling of GMOs and of food and feed products produced from GMOs at the Council

Therefore they are not concerned by the specific labeling of GMOs.

IRRADIATION GUARANTEE

Our products do not contain irradiated raw materials and are not subject to any form of irradiation treatment.

TARGET POPULATION

All consumers except those allergic to the ingredients in the product

Diffusion non contrôlée



PÂTISSERIES GOURMANDES

S.A.S au capital de 1.316.384 euros dont le siège
est à LOUDEAC (22600) – rue du Kersuguet, immatriculée au
Registre du Commerce et des Sociétés de SAINT-BRIEUC
sous le numéro 302 476 106

COLIBRI

S.A.S au capital de 305.140 euros dont le siège
est à SAINT-MALO (35400) – 27 avenue Franklin Roosevelt,
immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de
SAINT-MALO sous le numéro 393 891 825