

	FICHE TECHNIQUE		Code	7CFT301-5
	MADELEINES EXTRA MOELLEUSES - 30g		Version	11.0
			Date	17/05/2022
			1/2	1/3

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Madeleine

DEFINITION

Madeleine coquille moelleuse

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : dorée

Texture : Moelleuse et fondante

Saveur : Amande

LISTE D'INGREDIENTS

Les ingrédients mis en œuvre pour fabriquer le produit sont les suivants (ordre d'importance pondéral décroissant) :

Farine de BLE 26% - Sucre - Huile végétale de colza - OEUFS entiers 18,5% - Stabilisants : sorbitols, glycérol - Sel - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Arômes naturels - Acidifiant : acide citrique - Emulsifiant : lécithines de SOJA

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, soja.

Peut contenir : Lait, fruits à coque, arachides.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	469 kcal (soit 1 961 kJ).
Matières Grasses :	27 g +/- 5 g.
Dont acides gras saturés :	2,3 g +/- 0,8 g.
Glucides :	51 g +/- 8 g.
Dont sucres :	26 g +/- 5 g.
Fibres :	0,6 g +/- 2,0 g.
Protéines :	5,3 g +/- 2,0 g.
Sel :	1,0 g +/- 0,4 g.
Sodium :	0,40 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE		Code	7CFT301-5
	MADELEINES EXTRA MOELLEUSES - 30g		Version	11.0
			Date	17/05/2022
			2/2	2/3

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Non détection
Anaérobies Sulfito Réducteurs / g :	NA
Levures / g :	< 500
Moisissures / g :	< 500

MYCOTOXINES

Déoxynivalénol :	< 400 µg/kg
Zéaralénone :	< 50 µg/kg

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

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

DUREE DE CONSERVATION

La Date de Durabilité Minimale est de 90 jours (livraison entrepôt).