

	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT225-1
	MADELEINE CŒUR CHOCOLAT GOÛT NOISETTE - 40g	Version	4
		Date	18/07/2022
		1/2	1/3

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Madeleine fourrée chocolat goût noisette

DEFINITION

Madeleine garnie d'un fourrage chocolat au lait et noisette

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Dorée
Texture : Moelleuse et fondante
Saveur : Chocolat et noisette

LISTE D'INGREDIENTS

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

Sucre - Farine de BLÉ (19%) - Huile de colza - ŒUFS entier 14% - Stabilisant : glycérol - Huiles et graisses végétales (tournesol, karité, coprah) - Chocolat 5,5%(sucre, pâte de cacao, LAIT entier en poudre, cacao maigre en poudre, émulsifiant: lécithines, arôme naturel de vanille) (UE/non-UE) - LAIT écrémé en poudre - LACTOSE - Emulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras (origine végétale), lécithines - Pâte de NOISETTES 0,8% (UE/non-UE) - Poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium - Sel - Arômes

ALLERGENES

Contient : Blé, œufs, lait, noisette.
Peut contenir : Autres fruits à coque, soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie : 474 kcal (soit 1 982 kJ).
Matières Grasses : 27 g +/- 5 g.
 Dont acides gras saturés : 3,5 g +/- 0,8 g.
Glucides : 52 g +/- 8 g.
 Dont sucres : 32 g +/- 6 g.
Fibres : 1,1 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	2CFT225-1
	MADELEINE CŒUR CHOCOLAT GOÛT NOISETTE - 40g		Version	4
			Date	18/07/2022
			2/2	2/3

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Non détection
Anaérobie 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).