	FICHE TECHNIQUE	Code
	MADELEINE * À LA NOISETTE	Version
	* CONTIENT DE LA POUDRE DE LARVES ENTIÈRES DE TENEBRIO	Date
		Page

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Madeleine à la poudre de noisettes et farine de Tenebrio molitor (vers de farine) traitée aux UV

DEFINITION

Madeleine en forme de coquille, bombée sur le dessus, de couleur brune et à la saveur noisette

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Brune, Doré

Texture : Moelleuse, granuleuse

Saveur : Noisettes

LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLÉ - Huile de colza - Sucre- OEUFS entiers 15% - Stabilisants : glycérol, sorbitols - NOISETTES en poudre 6% - Fibre de chicorée - Poudre de larves entières de Tenebrio molitor (ver de farine) traitée aux UV (GLUTEN, CRUSTACÉS) 3% - Protéines de LAIT -Poudres à lever : tartrates de potassium, carbonates de sodium -Émulsifiant: mono-et diglycérides d'acides gras - Sel - Arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels.

Avertissement:la poudre de larves entières de Tenebrio molitor (ver de farine) traitée aux UV peut provoquer des réactions allergiques chez les consommateurs souffrant d'allergies connues aux crustacés et aux produits qui en sont issus, ainsi qu'aux acariens.


ALLERGENES

Contient : Gluten, crustacés, œufs, lait, noisettes.

Peut contenir : Autres fruits à coque, soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	463 kcal (soit 1 929 kJ).
Matières Grasses :	29 g +/- 6 g.
Dont acides gras saturés :	2,6 g +/- 0,8 g.
Glucides :	42 g +/- 8 g.
Dont sucres :	17 g +/- 3 g.
Fibres :	6,0 g +/- 2,0 g.
Protéines :	8,2 g +/- 2,0 g.
Sel :	0,80 g +/- 0,38 g.
Sodium :	0,32 g +/- 0,15 g.
Vitamine D :	3,60 µg
Dont vitamine D3 :	3,20 µg

	FICHE TECHNIQUE	Code
	MADELEINE * À LA NOISETTE	Version
	* CONTIENT DE LA POUDRE DE LARVES ENTIÈRES DE TENEBRIO	Date
		Page

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 80 jours (livraison entrepôt).