

 Créateur de gourmandises	FICHE TECHNIQUE		Code	4SF19-FT3
	Madeleine nature Pur beurre		Version	1
			Date	21/09/2020
			Page	1/5

CODE ARTICLE 5002012SSM

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Madeleine Pur beurre surgelée

DEFINITION

Madeleine Pur beurre sans conservateur, sans colorant, sans huile de palme et sans arôme.

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Couleur : Doré

Texture : Moelleux

Saveur : Beurre

Poids unitaire (g) : 45

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) :

BEURRE 27% - OEUFs de poules élevées au sol 26,5% - Sucre - Farine de BLE - Sel - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium.

ALLERGENES

Contient : blé, oeufs, lait.

Peut contenir : fruits à coque, soja

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

Energie : 1 834 kJ (soit 439 kcal).

Matières Grasses : 25 g +/- 5 g.

Dont acides gras saturés : 16 g +/- 3 g.

Glucides : 46 g +/- 8 g.

Dont sucres : 27 g +/- 5 g.

Fibres : 1,1 g +/- 2,0 g.

Protéines : 6,4 g +/- 2,0 g.

Sel : 1,4 g +/- 0,3 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

 Créateur de gourmandises	FICHE TECHNIQUE		Code	4SF19-FT3
	Madeleine nature Pur beurre		Version	1
			Date	21/09/2020
			Page	2/5

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 100 000	
E. Coli / g	< 10	
Staphylocoques aureus / g :	< 100	Entérobactéries /g
Salmonelles / 25 g :	Non détection	Coliformes /g
Levures / g :	< 1000	
Moisissures / g :	< 1000	
Listeria monocytogenes / 25 g :	Non détection	

CONDITIONNEMENT / PALETISATION

PCB	54	
Poids Net carton	2430	g
Dimensions carton	39,7 x 29,7 x 12	cm
Type de palette	EUROPE	
Nb cartons par couche	7	
Nb couche par palette	14	
Poids brut palette	/	kg

CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE

Simple décongélation :
2 à 4h à température ambiante
Réchauffage au four traditionnel :

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	4SF19-FT3
	Pure butter plain madeleine		Version	1
			Date	21/09/2020
			Page	3/5

CODE 5002012SSM

LEGAL SALE NAME

Pure butter madeleine frozen

DEFINITION

Typical pure butter french madeleine. Clean recipe free from preservative, colouring, palm oil and flavour.

PRODUCT CHARACTERISTICS

Colour : Golden

Texture : Melting

Flavour : Butter

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) :

BUTTER 27% - Barn EGGS 26,5% - Sugar - WHEAT flour - Salt - Raising agents : E450, E500.

ALLERGENS

Contains : WHEAT, EGG, MILK.

Contains / FDA : wheat, egg, milk.

May contain traces of : nuts, Soya

May contain traces of / FDA : /

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

Energy : 1 834 kJ (soit 439 kcal).

Fat : 25 g +/- 5 g.

Of which saturates : 16 g +/- 3 g.

Carbohydrates : 46 g +/- 8 g.

Of which sugars : 27 g +/- 5 g.

Fiber : 1,1 g +/- 2,0 g.

Protein : 6,4 g +/- 2,0 g.

Salt : 1,4 g +/- 0,3 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

Pâticeo Créateur de gourmandises	SPECIFICATIONS		Code	4SF19-FT3
	Pure butter plain madeleine		Version	1
			Date	21/09/2020
			Page	4/5

Nutrition Facts / Valeurs Nutritionnelles					
54 servings per container about / Portions par sachet environ					
Serving size/Portion : 1 madeleine			45 g		
Amount Per Serving / Valeur par portion					
Calories			200		
% Daily Value* / % de l'Apport de Référence*					
Total Fat / Matières Grasses totales		11 g		15%	
Saturated Fat / Acides Gras saturés		7 g		36%	
Trans Fat / Acides gras trans		0 g			
Cholesterol		0 mg		0%	
Sodium		240 mg		10%	
Total Carbohydrate / Glucides totaux		21 g		8%	
Dietary Fiber / Fibres alimentaires		0 g		0%	
Total Sugars / Sucres		12 g			
Includes		11 g	Added Sugars/dont sucres ajoutés	21%	
Protein / Protéines		3 g			
Vitamin D	0 mcg	0%	•	Iron / Fer	0 mg 0%
Calcium	2,16 mg	0%	•	Potassium	20 mg 0%
* 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

 Créateur de gourmandises	SPECIFICATIONS		Code	4SF19-FT3
	Pure butter plain madeleine		Version	1
			Date	21/09/2020
			Page	5/5

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Total mesophilic flora / gram	< 100 000	
E. Coli / gram	< 10	
Staphylococcus aureus / gram	< 100	Enterobacteria /gram
Salmonella / 25 grams	Non detected	Coliform /gram
Yeasts / gram :	< 1000	
Molds / gram :	< 1000	
Listeria monocytogenes / 25 g :	Non detected	

PACKAGING / PALETTISATION

Units per case	54	
Case weight	2430	g
Case dimension	39,7 x 29,7 x 12	cm
Type pallet	EUROPE	
Cases per layer	7	
Layers per pallet	14	
Pallet weight	/	kg

BAKING INSTRUCTIONS

Thawing: Let defrost between 2h-4h at room temperature.

Traditionnal oven: Place the product 5 min in a warm oven (180°C). Let it cool down 15 minutes at room temperature before serve.

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