

**FICHE TECHNIQUE**

Code 4SF19-FT3

Madeleines gourmandes

Version 1

Date 30/04/2019

Page 1/5

CODE ARTICLE 5001150GMP**DENOMINATION LEGALE DE VENTE**

Madeleine Pur beurre

DEFINITION

Madeleine Pur beurre

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 26,5% - Sel - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium.

ALLERGENES**Contient :** blé, oeufs, lait.**Traces éventuelles de :** fruits à coque, soja**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)****Energie :** 1 834 kJ (soit 439 kcal).**Matières Grasses :** 25 g +/- 8 g.

Dont acides gras saturés : 16 g +/- 1 g.

Glucides : 46 g +/- 2 g.

Dont sucres : 27 g +/- 2 g.

Fibres : 1,1 g +/- 8,0 g.**Protéines :** 6,4 g +/- 8,0 g.**Sel :** 1,4 g +/- 0,3 g.*Diffusion non contrôlée*

Madeleines gourmandes

Version

1

Date

30/04/2019

Page

2/5

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 100 000
Entérobactéries 30°C / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Absence
Levures / g :	< 1000
Moisissures / g :	< 1000
Listeria monocytogenes / 25 g :	Absence

CONDITIONNEMENT / PALETISATION

PCB	54	
Poids Net carton	2,43	kg
Dimensions carton	50X29,6X10,5	cm
Type de palette	EUROPE	
Nb cartons par couche	6	
Nb couche par palette	16	
Poids brut palette	/	kg

CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE

Passage four chaud 3 minutes à 200°C sans décongélation
Laisser 15 minutes à température ambiante avant de servir

DUREE DE CONSERVATION

540 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