

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT164-7
	MADELEINE MOELLEUSE EXTRA - 25g	Version	11
		Date	20/11/2019
		Page	1/2

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 BLÉ - Sucre – Huile de colza – ŒUFS entiers 18% – Stabilisants : sorbitols, glycérol – Emulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras (origine végétale) – Sel - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Epaisissant : farine de graines de caroube - Arômes naturels (LAIT) - Acidifiant : acide citrique. Sans huile de palme

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, lait.

Traces éventuelles de : fruits à coque, soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie : 463 kcal (soit 1 933 kJ).

Matières Grasses : 26 g +/- 5 g.

Dont acides gras saturés : 2,8 g +/- 0,8 g.

Glucides : 52 g +/- 8 g.

Dont sucres : 25 g +/- 5 g.

Fibres : 1,7 g +/- 2,0 g.

Protéines : 4,3 g +/- 2,0 g.

Sel : 1,2 g +/- 0,4 g.

Sodium : 0,46 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT164-7
	MADELEINE MOELLEUSE EXTRA - 25g	Version	11
		Date	20/11/2019
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Non détection
Anaérobies Sulfite Réducteurs / g :	< 30
Levures / g :	< 500
Moisissures / g :	< 500

MYCOTOXINES

Déoxynivalénol :	< 500 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 70 (GMS et LG) jours (livraison entrepôt).

