	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT154-10
	MADELEINE - 25g	Version	16.0
		Date	18/05/2018
		Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

MADELEINE

DEFINITION

Gâteau en forme de coquille

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Dorée

Texture : Moelleuse

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 frais 14% - Stabilisant : glycérol – Emulsifiant : mono-et diglycérides d'acides gras – Sel - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium – Dextrose - Arômes (LAIT).

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, lait.

Traces éventuelles de : Gluten(autes céréales) fruits à coque, soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie : 432 kcal (soit 1 808 kJ).

Matières Grasses : 21 g +/- 4 g.

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

Glucides : 55 g +/- 8 g.


Dont sucres : 32 g +/- 6 g.

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

Protéines : 4,6 g +/- 2,0 g.

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

Sodium : 0,41 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT154-10
	MADELEINE - 25g	Version	16.0
		Date	18/05/2018
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

MYCOTOXINES

Déoxynivalénol :	< 500 µg/kg
Zéaralénone :	< 50 µg/kg

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver dans un endroit frais et sec.

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 jours (livraison entrepôt).