

	FICHE TECHNIQUE		Code	7CF1164-7 / 4EP34ET-6
	MADELEINE MOELLEUSE EXTRA - 25g		Version	14
			Date	17/05/2022
			1/2	1/3

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 BLE 26% - Sucre - Huile végétale de colza - OEUFS entiers 18,5% - Stabilisants : sorbitols, glycérol - Sel - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Arômes naturels - Acidifiant : acide citrique - Emulsifiant : lécithines de SOJA

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, soja.

Traces éventuelles de : fruits à coque, lait, arachides.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	469 kcal (soit 1 961 kJ).
Matières Grasses :	27 g +/- 5 g.
Dont acides gras saturés :	2,3 g +/- 0,8 g.
Glucides :	51 g +/- 8 g.
Dont sucres :	26 g +/- 5 g.
Fibres :	0,6 g +/- 2,0 g.
Protéines :	5,3 g +/- 2,0 g.
Sel :	1,2 g +/- 0,4 g.
Sodium :	0,46 g +/- 0,15 g.

Correspondance au siège
administratif et commercial

PÂTISSERIES GOURMANDES SA 
36, Rue du Bourgeon
CS 40217
22602 Loudéac CEDEX

Tél +33(0)2 96 66 17 17
Fax +33(0)2 96 28 60 74
SIRET 302 476 106

 **PÂTISSERIES
GOURMANDES**

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CF1164-7 / 4EP34ET-6
	MADELEINE MOELLEUSE EXTRA - 25g	Version	14
		Date	17/05/2022
		2/2	2/3

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Non détection
Anaérobie Sulfite Réducteurs / g :	NA
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).

Correspondance au siège
administratif et commercial

PÂTISSERIES GOURMANDES SA 
36, Rue du Bourgeon
CS 40217
22602 Loudéac CEDEX

Tél +33(0)2 96 66 17 17
Fax +33(0)2 96 28 60 74
SIRET 302 476 106

