**DENOMINATION LEGALE DE VENTE**

Madeleine moulée au chocolat au lait

**DEFINITION**

La madeleine moulée au chocolat au lait est un petit gâteau moelleux, dessous en forme de coquille, dessus bombé et moulé dans du chocolat au lait.

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

**Couleur :** Doré
**Texture :** Moelleux
**Saveur :** Vanille et chocolat au lait

**LISTE D'INGREDIENTS**

**Les ingrédients mis en œuvre pour fabriquer le produit sont les suivants (ordre d'importance pondéral décroissant) :**

Chocolat au LAIT 30,5% (sucre, poudre de LAIT entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithines, arôme), farine de BLE 21,5%, ŒUFS de poules élevées en plein air 15%, sucre* 13%, huile de colza 12,5%, stabilisants : sorbitols - glycérol, sirop de glucose, beurre pâtissier (LAIT) 3%, arômes naturels de vanille (contient alcool), sirop de sucre inverti, poudre à lever : tartrates de potassium - carbonates de sodium, sel fin de l'Île de Ré.

**ALLERGENES**

**Contient :** Blé, œufs, lait, fruits à coque (amande - noisette - noix de pécan - pistache).
**Peut contenir :** Soja.

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

| | |
|---|---|
| **Energie :** | 475 kcal (soit 1 984 kJ). |
| **Matières Grasses :** | 26 g +/- 5 g. |
| Dont acides gras saturés : | 8,2 g +/- 1,6 g. |
| **Glucides :** | 55 g +/- 8 g. |
| Dont sucres : | 33 g +/- 7 g. |
| **Fibres :** | 0,8 g +/- 2,0 g. |
| **Protéines :** | 6,2 g +/- 2,0 g. |
| **Sel :** | 0,19 g +/- 0,38 g. |
| **Sodium :** | 0,08 g +/- 0,15 g. |

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

| | |
|---|---|
| **Flore mésophile totale / g :** | < 10 000 |
| **Entérobactéries / g :** | < 100 |
| **Staphylocoques aureus / g :** | < 100 |
| **Salmonelles / 25 g :** | Absence |
| **Anaérobie Sulfito Réducteurs / g :** | NA |
| **Levures / g :** | < 500 |
| **Moisissures / g :** | < 500 |

**MYCOTOXINES**

| | |
|---|---|
| **Déoxynivalénol :** | < 400 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 90 jours (livraison entrepôt).