

#### Madeleines fourrage fraise x 2

Modifié le : 13 avr. 2023 Générée le : 13 avr. 2023 à 15:46 Code interne : PF8621 Code article : 050882E3 Version : P.12.1.0

**Libellé légal** Madeleine longue fourrage fraise,

aromatisée

**Libellé commercial** Madeleines fourrage fraise x 2

Marque ST MICHEL
Code EAN 3178530408829

DDM 161 J Durée de vie 81 J

minimum à livraison

Code douanier 19059070

Entité de commercialisation : S.A.S ST MICHEL BISCUITS , Z.I. 2, Bd de l'Industrie, Contres – F-41700

LE CONTROIS-EN-SOLOGNE

Site de production	Adresse	Origine de fabrication	Certifications
Contres	2 Boulevard de l'Industrie 41700 Le Controis-en-Sologne		BRC, IFS

### **ÉTIQUETAGE**

#### Liste des ingrédients

farine de **blé** 24%, sucre, huile de colza, **œufs** 15%, sirop de glucose-fructose, purée de fraises 8,9%, stabilisants : glycérol et sorbitols, sirop de glucose, arômes, poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (**blé**), correcteurs d'acidité : citrates de sodium et de calcium, sel, acidifiant : acide citrique, gélifiants : alginate de sodium et pectines, amidon

Allergènes (UE Contient : gluten, œuf

uniquement) Traces éventuelles de : fruits à coque, lait, soja

**OGM** Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en

application des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation Produit non soumis aux obligations d'étiquetage du règlement (CE) 1169/2011

Nanotechnologies Absence d'ingrédients, d'additifs ou d'auxiliaires technologiques contenant des

nanotechnologies en lien avec l'arrêté français du 5 mai 2017

S.A.S ST MICHEL BISCUITS

au capital de 23 534 000 € - RCS Blois B 421 019 951 - N° TVA : FR70 421 019 951

Z.I. 2, Bd de l'Industrie, Contres – F-41700 LE CONTROIS-EN-SOLOGNE - Tél : 02.54.79.79.79

Page: 1 / 4



## Madeleines fourrage fraise x 2

 Modifié le :
 13 avr. 2023

 Générée le :
 13 avr. 2023 à 15:46

 Code interne :
 PF8621

 Code article :
 050882E3

 Version :
 P.12.1.0

Contaminants et pesticides

En conformité avec la réglementation (CE) 1881/2006 et ses modifications + (CE) 396/2005 et ses modifications

Conditions de conservation pour le consommateur final

Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

### **COMPOSITION**

Ingrédients	% QUID
farine de <b>blé</b>	24%
sucre	
huile de colza	
œufs	15%
sirop de glucose-fructose	
purée de fraises	8,9%
stabilisants : glycérol et sorbitols	
sirop de glucose	
arômes	
poudres à lever : carbonates et citrates de sodium ( <b>blé</b> )	
correcteurs d'acidité : citrates de sodium et de calcium	
sel	
acidifiant : acide citrique	
gélifiants : alginate de sodium et pectines	
amidon	

<sup>\*</sup> en conformité avec la Règlementation européenne (CE) 1169/2011



#### Madeleines fourrage fraise x 2

Modifié le : 13 avr. 2023 Générée le : 13 avr. 2023 à 15:46 Code interne : PF8621 Code article : 050882E3 Version : P.12.1.0

## **CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES**

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (30 g)	Unité	% des AQR* (30 g)	
Energie	1 771	531	kJ	<mark>6</mark> .3%	de 8400kJ
Energie	423	127	kcal	<mark>6</mark> .3%	de 2000kcal
Matières grasses	20	6	g	<mark>8.</mark> 6%	de 70g
dont acides gras saturés	1,9	0,6	g	<mark>3</mark> %	de 20g
Glucides	57	17	g	6.5%	de 260g
dont sucres	34	10	g	11.1%	de 90g
Fibres alimentaires	1,3	< 0,5	g	1,6%	de 25g
Protéines	4,5	1,4	g	2.8%	de 50g
Sel	0,63	0,19	g	3.2%	de 6g

<sup>\*</sup>Apport de référence pour un adulte – type (8400kJ / 2000kcal)

#### Informations nutritionnelles additionnelles:

Nombre de portions pour 1UVC :	1		
Catégorie GEMRCN :			
Ration servie au consommateur (g):	30		
Code GEMRCN:	21		
Libellé :	Desserts contenant plus de 15% de matières grasses		
Fréquence *:	Fréquence 3/20		

<sup>\*</sup>Ces fréquences sont définies pour les produits non garnis, tels que nous les vendons. Celles-ci ne prennent pas en compte toute garniture qui sera intégrée pour vente au consommateur final

Page: 3 / 4



Madeleines fourrage fraise x 2

Modifié le : 13 avr. 2023 Générée le : 13 avr. 2023 à 15:46 Code interne : PF8621 Code article : 050882E3 Version : P.12.1.0

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore Aérobie Mésophile 30°C	< 10 000 UFC/g
Salmonella spp	Non détectées / 25g
Moisissures	< 500 UFC/g

Escherichia coli	< 10 UFC/g		
Levures	< 500 UFC/g		

### CONDITIONNEMENT

UVC				Colis			
Carton					Carton à nb de pièces fixes		
Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE							
UVC Dimension Tare UVC en Poids net (g) Poids brut env en g					PCB	Dimension (Lxlxh) en mm	Poids brut env en kg
1	55x115x23	0	2 880	2 880	1	255x235x320	3,238

Palettisation							
Nombre PCB/ Nombre couche/ Nombre PCB/ Nb UVC/Palette Poids brut env Dimension (Lxlxh) couche palette palette en kg en mm							
15	3	45	45	149,724	1200x800x1110		

EAN colis	EAN palette		
13178530508823	13178531508822		

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)		
2,88	129,6		

T	RA	CA	BI	LIT	ΓΕ

Type de marquage lot : AAQQQALL - AA=derniers chiffres de l'année ;
QQQ=Quantième ; A=Code site ; LL=Ligne de production