	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT98-1
	MADELEINE AUX ŒUFS FRAIS SANS SUCRES - 25g	Version	15.0
		Date	24/07/2020
		Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Madeleine sans sucres avec édulcorant

DEFINITION

Gâteau en forme de coquille et bombé sur le dessus

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Doré

Texture : Moelleux

Saveur : Citron

LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLÉ -Edulcorant: Maltitols - ŒUFS entiers 19% -Huile de colza -Stabilisant : glycérol - Emulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras (origine végétale) -Poudre à lever :carbonates d'ammonium - Sel - Acidifiant: acide citrique- Arôme naturel de citron avec autres arômes naturels.


ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs.

Traces éventuelles de : Lait, fruits à coque, soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	340 kcal (soit 1 420 kJ).
Matières Grasses :	16 g +/- 3 g.
Dont acides gras saturés :	1,6 g +/- 0,8 g.
Glucides :	56 g +/- 8 g.
Dont sucres :	< 0,5 g.
Fibres :	0,8 g +/- 2,0 g.
Protéines :	5,5 g +/- 2,0 g.
Sel :	0,38 g +/- 0,38 g.
Sodium :	0,15 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT98-1
	MADELEINE AUX ŒUFS FRAIS SANS SUCRES - 25g	Version	15.0
		Date	24/07/2020
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Non détection
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 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 90 jours (livraison entrepôt).