

	FICHE TECHNIQUE		Code	7CFT259AB-2
	MADELEINES EXTRA MOELLEUSE MARBRÉE CHOCOLAT - 25g		Version	2.0
			Date	07/09/2020
			1/2	1/3

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

MADELEINE MARBREE AU CHOCOLAT

DEFINITION

La madeleine est un gâteau en forme de coquille, bombée sur le dessus et au goût chocolat

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Couleur brune (cacao) sur une couche de couleur dorée

Texture : Moelleuse

Saveur : Chocolat

LISTE D'INGREDIENTS

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

Sucre- Farine de BLÉ- Huile de colza - ŒUFS entiers frais 15% - Chocolat en poudre 5% (pâte de cacao, sucre, cacao maigre en poudre) - Stabilisant: glycérol - Emulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras - Sel - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Protéines de LAIT- Dextrose - Epaississant: farine de graine de caroube- Arômes naturels.

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, lait.

Peut contenir : Fruits à coque, soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	428 kcal (soit 1 791 kJ).
Matières Grasses :	22 g +/- 4 g.
Dont acides gras saturés :	3,1 g +/- 0,8 g.
Glucides :	51 g +/- 8 g.
Dont sucres :	31 g +/- 6 g.
Fibres :	2,0 g +/- 2,0 g.
Protéines :	5,5 g +/- 2,0 g.
Sel :	1,0 g +/- 0,4 g.
Sodium :	0,40 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE		Code	7CFT259AB-2
	MADELEINES EXTRA MOELLEUSE MARBRÉE CHOCOLAT - 25g		Version	2.0
			Date	07/09/2020
			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 Sulfito Réducteurs / g :	NA
Levures / g :	< 500
Moisissures / g :	< 500

MYCOTOXINES

Déoxynivalénol :	< 400 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).