



Fiche Technique Client

Madeleines fourrage chocolat saveur noisette x 2

Modifié le : 13 avr. 2023
Générée le : 13 avr. 2023 à 10:44
Code interne : PF8617
Code article : 051167E3
Version : P.12.1.0

Libellé légal Madeleine longue fourrage chocolat
saveur noisette
Libellé commercial Madeleines fourrage chocolat saveur
noisette x 2
Marque ST MICHEL
Code EAN 3178530411676
DDM 140 J
**Durée de vie
minimum à livraison** 70 J
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, stabilisants : glycérol et sorbitols, sirop de glucose, chocolat 2,4% (pâte de cacao, sucre, cacao maigre en poudre), **lait** entier en poudre, arôme, poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (**blé**), arômes naturels de vanille et de cacao, sel, gélifiant : pectines, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, amidon

**Allergènes (UE
uniquement)** Contient : gluten, lait, œuf
Traces éventuelles de : fruits à coque, 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



Fiche Technique Client

Madeleines fourrage chocolat saveur noisette x 2

Modifié le : 13 avr. 2023
Générée le : 13 avr. 2023 à 10:44
Code interne : PF8617
Code article : 051167E3
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 blé	24%
sucre	
huile de colza	
œufs	
sirop de glucose-fructose	
stabilisants : glycérol et sorbitols	
sirop de glucose	
chocolat (pâte de cacao, sucre, cacao maigre en poudre)	2,4%
lait entier en poudre	
arôme	
poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (blé)	
arômes naturels de vanille et de cacao	
sel	
gélifiant : pectines	
émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras	
amidon	

* en conformité avec la Règlementation européenne (CE) 1169/2011



Fiche Technique Client

Madeleines fourrage chocolat saveur noisette
x 2

Modifié le : 13 avr. 2023
Générée le : 13 avr. 2023 à 10:44
Code interne : PF8617
Code article : 051167E3
Version : P.12.1.0

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (30 g)	Unité	% des AQR* (30 g)
Energie	1 813	544	kJ	6.5% de 8400kJ
Energie	433	130	kcal	6.5% de 2000kcal
Matières grasses	22	6,6	g	9.4% de 70g
dont acides gras saturés	2,6	0,8	g	4% de 20g
Glucides	55	17	g	6.5% de 260g
dont sucres	32	9,6	g	10.7% de 90g
Fibres alimentaires	1,5	< 0,5	g	1,8% de 25g
Protéines	5,1	1,5	g	3% de 50g
Sel	0,54	0,16	g	2.7% de 6g

*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

*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



Fiche Technique Client

Madeleines fourrage chocolat saveur noisette
x 2

Modifié le : 13 avr. 2023
Générée le : 13 avr. 2023 à 10:44
Code interne : PF8617
Code article : 051167E3
Version : P.12.1.0

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

CONDITIONNEMENT

UVC	Colis
Carton	Carton à nb de pièces fixes

Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE

UVC	Dimension (LxIxh) en mm	Tare UVC en g	Poids net (g)	Poids brut env en g	PCB	Dimension (LxIxh) en mm	Poids brut env en kg
1	55x115x23	0	2 880	2 880	1	255x235x320	3,327

Palettisation

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

EAN colis	EAN palette
13178530511670	13178531511679

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

TRACABILITE

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

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