

| | | | |
|---|--|----------------|-------------------|
|  | FICHE TECHNIQUE | Code | 7CFT121 |
| | MADELEINE MOELLEUSE EXTRA - 30g | Version | 6 |
| | | Date | 20/03/2014 |
| | | Page | 1/2 |

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Madeleine

DEFINITION

Madeleine coquille moelleuse

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : dorée
Texture : moelleuse et fondante
Saveur : amande

LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de blé - Sucre - Huile de colza - Œufs entiers 18% - Stabilisants : sorbitols, glycérol - Emulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras (origine végétale) - Sel - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Epaisissant : farine de graines de caroube - Arômes naturels (lait) - Acidifiant : acide citrique.

ALLERGENES

Contient : gluten, œufs, lait,
Traces éventuelles de : Fruits à coque.

CARACTERISTIQUES ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES en g pour 100g (Valeurs indicatives)

Valeurs énergétiques moyennes pour 100 grammes : 462 kcal (soit 1928 kJ).

Matières Grasses : 26 +/- 6,5 g

Dont acides gras 2,8 +/- 6,5 g saturés : 2,8 +/- 1,0 g

Glucides : 51,5 +/- 12,9 g

Dont sucres : 24,9 +/- 6 g

Protéines : 4,5 +/- 1,1 g

Fibres : 1,8 +/- 1,2 g

Sel : 1,20 g

| | | | |
|---|--|----------------|-------------------|
|  | FICHE TECHNIQUE | Code | 7CFT121 |
| | MADELEINE MOELLEUSE EXTRA - 30g | Version | 6 |
| | | Date | 20/03/2014 |
| | | Page | 1/2 |

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g : < 10 000
Entérobactéries 30°C / g : < 100
Staphylocoques aureus / g : < 100
Salmonelles / 25 g : Absence
Anaérobies Sulfito Réducteurs / g : < 30
Levures / g : < 500
Moisissures / g : < 500

MYCOTOXINES

Déoxynivalénol : < 500 µg/kg
Zéaralénone : < 50 µg/kg

CONDITIONS DE STOCKAGE

Il est recommandé de stocker le produit 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 sont soumis à aucun traitement ionisant.

POPULATION CIBLE

Tout consommateur sauf les personnes allergiques aux ingrédients de la recette.

DUREE DE CONSERVATION

La Date Limite d'Utilisation Optimale est de 90 jours (livraison entrepôt).

Diffusion non contrôlée