

	FICHE TECHNIQUE		Code	7CFT259AB-1
	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.

Traces éventuelles de : 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.

Correspondance au siège
administratif et commercial

PÂTISSERIES GOURMANDES SA
36, Rue du Bourgeon
CS 40217
22602 Loudéac CEDEX

Tél +33(0)2 96 66 17 17
Fax +33(0)2 96 28 60 74
SIRET 302 476 106



	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT259AB-1
	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 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).



FICHE TECHNIQUE

Code

7CFT259AB-1

PÂTISSERIES GOURMANDES SA 
36, Rue du Bourgeon
CS 40217
22602 Loudéac CEDEX

Tél +33(0)2 96 66 17 17
Fax +33(0)2 96 28 60 74
SIRET 302 476 106

