

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Code	ZCF1142- 1/4CET43-1
	<b>MADELEINE CŒUR FRAISE - 40g</b>	Version	1
		Date	31/01/2019
		Page	1/2

## DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Madeleine fourrée saveur fraise

## DEFINITION

Madeleine garnie d'un fourrage fraise

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Couleur :** Dorée

**Texture :** Moelleuse et fondante

**Saveur :** Fraise

## LISTE D'INGREDIENTS

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

Sucre - Farine de BLÉ 20,5% - Huile de colza - OEUFS entiers 15% - Sirop de glucose – Stabilisant : glycérol - Purée de fraise 5% – Emulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras (origine végétale) - Poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium – Arômes naturels - Sel - Gélifiants : pectines - Correcteurs d'acidité : acide citrique et citrates de calcium - Jus concentré de carotte pourpre.

## ALLERGENES

**Contient :** Blé, œufs.

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

## VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

<b>Energie :</b>	409 kcal (soit 1 712 kJ).
<b>Matières Grasses :</b>	19 g +/- 4 g.
Dont acides gras saturés :	1,7 g +/- 0,8 g.
<b>Glucides :</b>	55 g +/- 8 g.
Dont sucres :	29 g +/- 6 g.
<b>Fibres :</b>	0,8 g +/- 2,0 g.
<b>Protéines :</b>	4,0 g +/- 2,0 g.
<b>Sel :</b>	0,80 g +/- 0,38 g.
<b>Sodium :</b>	0,32 g +/- 0,15 g.

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Code	ZCF1142- 1/4CET43-1
	<b>MADELEINE CŒUR FRAISE - 40g</b>	Version	1
		Date	31/01/2019
		Page	2/2

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Absence
Anaérobie Sulfite Réducteurs / g :	NA
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).