

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT107
	MADELEINES EXTRA MOELLEUSES - 84g	Version	8.0
		Date	20/02/2015
		Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

MADELEINE

DEFINITION

La madeleine 14g est un gâteau en forme de coquille et bombée sur le dessus

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Doré
Texture : Moelleuse
Saveur : sucrée

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 16%- Stabilisants : glycérol, sorbitols - Emulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras (origine végétale)- Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium- Sel- Arôme- Conservateur : sorbate de potassium -Acidifiant : acide citrique

ALLERGENES

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

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

Valeurs énergétiques moyennes pour 100 grammes : 459 kcal (soit 1921 kJ).

Matières Grasses : 24,4 +/- 6,1 g
Dont acides gras saturés : 3,5 +/- 1,0 g
Glucides : 54,4 +/- 13,6 g
Dont sucres : 27,0 +/- 6,8 g
Protéines : 5,0 +/- 1,3 g
Fibres : 1,1 +/- 1,2 g
Sel : 1,2 g

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT107
	MADELEINES EXTRA MOELLEUSES - 84g	Version	8.0
		Date	20/02/2015
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g : < 10 000
Entérobactéries / 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

A conserver 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).