

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

## 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

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

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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