

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT134
	MADELEINETTES - 90g	Version	2
		Date	17/12/2014
		Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Madeleine

DEFINITION

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Doré
Texture : homogène et alvéolée
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 17%- Stabilisant : sorbitols – Sirop de glucose - Emulsifiant : mono-diglycérides d'acides gras (origine végétale) – Sel - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium- Epaississant : farine de graines de caroube – Arômes naturels (LAIT) - Correcteur d'acidité : 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 : 449 kcal (soit 1873 kJ).

Matières Grasses : 26,4 +/- 6,6 g
Dont acides gras saturés : 4,4 +/- 1,1 g
Glucides : 47,0 +/- 11,8 g
Dont sucres : 28,2 +/- 7,1 g
Protéines : 5,1 +/- 1,3 g
Fibres : 1,3 +/- 1,2 g
Sel : 1,2 g

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT134
	MADELEINETTES - 90g	Version	2
		Date	17/12/2014
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g : < 10 000
E coli / g : < 100
Staphylocoques aureus / g : < 100
Salmonelles / 25 g : Absence
Anaérobies Sulfite 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).