

FICHE TECHNIQUE



Date de création :	02/06/2017	Version :
Date de révision produit :	02/06/2017	6.1

Informations générales

Dénomination commerciale	Madeleine tout au beurre / Pure butter madeleines
Dénomination légale	Madeleine pur beurre surgelée / Frozen pure butter madeleines
Marque	St Michel
Code article SMB	041042
Fournisseur	St Michel Biscuits
Adresse	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Site de production	St Michel Commercy
Adresse site de production	ZAE La Canaire - 55202 Commercy France
Certification ISO, IFS, BRC	ISO 9001, IFS v6, BRC v7
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	Fabriqué en France

Informations détaillées

DLUO : 360 jours

Poids net en g (article)	3150
Poids brut en g (article)	
Type de marquage DDM*	JJ/MM/AAAA
Codification du lot	7213 : 7=année, 21 =numéro de semaine, 3=numéro du jour

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Farine de blé	végétal	
sucre	végétal	
œufs de poules élevées en plein air	animal	23
beurre pâtissier	animal	22
sirop de glucose-fructose	végétal	
poudres à lever	synthétique	
sel	minéral	
arôme naturel	végétal	

* en conformité avec la Règlementation européenne CE 1169/2011.

Liste d'ingrédients + contaminations croisées (comme indiqué sur l'emballage)

Madeleine tout au beurre Ingrédients : Farine de blé, sucre, œufs de poules élevées en plein air (23%), beurre pâtissier (22%), sirop de glucose-fructose, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (blé), sel, arôme naturel	
Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, oeufs, lait.
Contaminations croisées:	Traces éventuelles de : soja et fruits à coque

Valeurs nutritionnelles*

	Pour 100g	Pour une portion (40g)
Energie (kJ)	1972	0
Energie (kcal)	472	0
Matières grasses (g)	27	0,0
Dont saturés (g)	19	0,0
Glucides (g)	50	0,0
Dont sucres (g)	32	0,0
Fibres alimentaires (g)		0,0
Protéines (g)	6,2	0,0
Sel (g)	1,5	0,00

* En accord avec les tolérances définies dans le guide de tolérances DG SANCO (Decembre 2012)

Microbiologie*

Flore totale	< 10 000 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Salmonelles	Abs/25g
Levures	< 500 UFC/g
Moisissures	< 500 UFC/g

* En accord avec les critères définis dans le règlement CE 2073/2005 et des critères des interprofessions françaises

Toxicologie, OGM, Ionisation

OGM	Pas d'OGM et modifications (règlement CE-1829-1830/2003)
Ionisation	NON
Dioxines, métaux lourds, mycotoxines, pesticides : en conformité avec la réglementation CE-1881/2006 et ses modifications + CE-396/2005 et ses modifications	

Conditions de stockage

Produits surgelés à conserver au congélateur à -18°C. A consommer dans les 24h après passage au four. Ne pas recongeler

Catégorie GERMEN*

Code GERMEN	#DIV/0!
Libellé	#DIV/0!
Fréquence	#DIV/0!

*Ces fréquences sont définies pour les produits non garnis, tels que nous les vendons. Celles-ci ne prennent pas en compte toute garniture qui sera intégrée pour vente au consommateur final.