

FICHE TECHNIQUE



Date de création :	30/05/2017	Version :
Date de révision produit :	22/06/2017	6.3

Informations générales

Dénomination commerciale	Petite Madeleine tout au beurre / Little pure butter madeleines
Dénomination légale	Madeleine surgelée pur beurre / Little frozen pure butter madeleines
Marque	St Michel
Code article SMB	041276
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	Distribué par SMB - BP20 - 41700 Contres France
Code EAN article	3178530412765

Informations détaillées

Poids net en g (article)	2520
Poids brut en g (article)	2915
Type de marquage DDM*	JJ/MM/AAAA
Codification du lot	7213 : 7=année, 21 =numéro de semaine, 3=numéro du jour
DDM* après décongélation (jours)	1 jour

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Beurre pâtissier	animal	25
Farine de blé	végétal	
Sucre	végétal	
Œufs de poules élevée en plein air	animal	23
Miel	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)

<p>Madeleine surgelée pur beurre : Ingrédients : Beurre pâtissier (25%), farine de blé, sucre, Œufs de poules élevées en plein air (23%), miel, poudres à lever (diphosphates et carbonates de sodium (blé)), sel, arôme naturel</p>	
Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, oeufs, lait.
Contaminations croisées:	Traces éventuelles de : soja et fruits à coque

Valeurs nutritionnelles*

Ration servie au consommateur	18
-------------------------------	----

	Pour 100g	Pour une portion (g)	18
Energie (kJ)	1897	342	
Energie (kcal)	455	82	
Matières grasses (g)	28	5,1	
Dont saturés (g)	18	3,2	
Glucides (g)	44	7,9	
Dont sucres (g)	26	4,7	
Fibres alimentaires (g)	1	0,2	
Protéines (g)	5,5	1,0	
Sel (g)	1,1	0,20	

* 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

Mode d'emploi

Déposer les madeleines encore surgelées sur un grille. Enfourner dans un four préchauffer à 190°C. Sortir au bout de 4minutes et 30 secondes. Laisser reposer 10 minutes avant dégustation.

Catégorie GERM CN*

Code GERM CN	21
Libellé	Desserts contenant plus de 15% de matières grasses
Fréquence	fréquence 3/20

*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.