

FICHE TECHNIQUE

Date de création :	16/10/2019	Version :
Date de révision produit :	16/02/2021	11,1
Code recette	PCIN3W	

Informations générales

Type de produit	Surgelé
Dénomination commerciale	Madeleine intensément chocolat
Dénomination légale de vente	Madeleine au chocolat, fourrée à la pâte à tartiner au
Marque	SMPRO
Entité de commercialisation	St Michel Biscuits
Adresse	2 boulevard de l'Industrie - Contres - 41700 Le Controis-en-Sologne - France
Site(s) de production	St Michel Commercy - ZAE La Canaire - 55202 Commercy France
Certification ISO, IFS, BRC	IFS, BRC
Certification Produits	
Origine Fabrication	Fabriqué en France

Informations pour 1 produit sans emballage

Valeurs moyennes à titre indicatif		Tolérances
Poids net en g	3585	+/-
Diamètre (moyenne pour 10 produits en mm)		+/-
Longueur/ profondeur (moyenne pour 10 produits en mm)		+/- 5
Largeur (moyenne pour 10 produits en mm)		+/- 5
Hauteur (moyenne pour 10 produits en mm)		+/- 5

Traçabilité

Type de marquage DDM*	JJ/MM/AAAA
Codification du lot	0123 : 0= année / 12 = semaine / 3 = jour

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID
pâte à tartiner au chocolat	végétal	19
œufs	animal	17
farine	végétal	
sucre	végétal	
huile de colza	végétal	
pépites de chocolat	végétal	8,8
chocolat	végétal	6,9
beurre pâtissier	animal	
cacao maigre en poudre	végétal	
poudre à lever	synthétique	
fécule	végétal	
sel	minéral	
arôme naturel	végétal	

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

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

Ingrédients:

Madeline au chocolat, fourrée à la pâte à tartiner au chocolat	
Ingrédients : pâte à tartiner au chocolat 19% (sucre, huile de tournesol, noisettes , cacao maigre en poudre, lait écrémé en poudre, chocolat 0,95% (sucre, masse de cacao), beurre pâtissier, émulsifiant : lécithines de tournesol, arôme naturel de vanille), œufs 17%, farine de blé , sucre, huile de colza, pépites de chocolat 8,8% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithines de tournesol, arôme naturel de vanille), chocolat 6,9% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithines de tournesol), beurre pâtissier, cacao maigre en poudre, poudre à lever : diphosphates et carbonates de sodium (blé), fécule, sel, arôme naturel.	
Allergènes présents dans le produit:	blé, œufs, lait, noisettes
Contaminations croisées:	Traces éventuelles d'autres fruits à coque, soja

Valeurs nutritionnelles*

(comme indiqué sur l'emballage)

1 portion =	1 madeleine
-------------	-------------

Ration servie au consommateur	56
-------------------------------	----

	Pour 100g	Pour une portion (g)	56
Energie (kJ)	1911	1070	
Energie (kcal)	458	256	
Matières grasses (g)	26	15	
Dont acides gras saturés (g)	8,3	4,6	
Glucides (g)	48	27	
Dont sucres (g)	34	19	
Fibres alimentaires (g)	3,4	1,9	
Protéines (g)	6,2	3,5	
Sel (g)	0,91	0,5	

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

Nutriscore	
-------------------	--

sur base du produit tel que vendu

Microbiologie*

Flora totale	< 10 000 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Salmonelles	Non détecté/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	

Catégorie GEMRCN*

Code GEMRCN	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.

Conditions de stockage

Produit surgelé, à conserver au congélateur à -18°C

Mode d'emploi

DDM après décongélation	24h après passage au four
Déposer les madeleines encore surgelées sur une grille, Enfourner dans un four préchauffé à 190°C, Sortir au bout de 6 min, Laisser reposer 20 min avant dégustation.	