

## FICHE TECHNIQUE



Date de création :	16/10/2019	Version :
Date de révision produit :	30/11/2022	<b>11,1</b>



### Informations générales

Type de produit	Surgelé
Dénomination commerciale	Madeleine intensément chocolat 56g
Dénomination légale de vente	Madeleine au chocolat, fourrée à la pâte à tartiner au chocolat 56g
Code article SMB	041985
Code EAN article	3178530419856
Marque	St Michel
Entité de commercialisation	St Michel Biscuits
Adresse	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Site(s) de production	St Michel Commercy
Adresse site de production	ZAE La Canaire 55202 Commercy
Certification ISO, IFS, BRC	BRC, IFS
Origine Fabrication	Fabriqué en France

### Informations détaillées

Poids net en g (article)	3584
Poids brut en g (article)	3980

### Traçabilité

Type de marquage DDM*	JJ/MM/AA
Codification du lot	AAQQDLL - AA=derniers chiffres année ; QQQ=Quantième ; D=Code site ; LL=Ligne de production

\*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

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

sucre, ŒUFS 17%, farine de BLÉ, huile de colza, pépites de chocolat 8,8% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithines (SOJA), arôme naturel de vanille), chocolat 7,9% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithines (SOJA)), BEURRE pâtissier, cacao maigre en poudre, NOISETTES, LAIT écrémé en poudre, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (BLÉ), féculé, sel, arôme naturel, émulsifiant : lécithines (SOJA), arôme naturel de vanille	
Allergènes présents dans le produit:	Gluten et dérivés, Lait et dérivés y compris lactose, Œufs et dérivés, Soja et dérivés, Noisettes
Contaminations croisées:	Traces éventuelles : Fruits à coques et dérivés,

### Valeurs nutritionnelles\*

(comme indiqué sur l'emballage)

1 portion =

Ration servie au consommateur 56g

	Pour 100g	Pour une portion (g)	56
Energie (kJ)	1930	1081.0	
Energie (kcal)	462	259.0	
Matières grasses (g)	26	15.0	
Dont saturés (g)	8.2	4.6	
Glucides (g)	49	27.0	
Dont sucres (g)	34	19.0	
Fibres alimentaires (g)	3.3	1.8	
Protéines (g)	6.4	3.6	
Sel (g)	0.9	0.5	

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

**Nutriscore** E

## Microbiologie\*

sur base du produit tel que vendu

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	

## 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

Consommer les produits jusqu'à 24 heures à l'air libre ou dans les 5 jours dans un emballage fermé
--

Fiche extraite de Gaia

FICHE TECHNIQUE



Date de création :	16/10/2019	Version :
Date de révision produit :	30/11/2022	11.1
Date de révision logistique :		

**Données logistiques**

Libellé commercial	Madeleine intensément chocolat
DDM à la date de production (jours)	728
DDM* garantie (jours)	485
Conditions de transport	Transport surgelé
Nombre de pièces dans l'unité de vente	64
PCB	1
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	39.8x28.6x18.3
Poids net du carton (kg)	3.58
Poids brut du carton (kg)	3.98
Code DUN 14 carton	33178530419857
Nombre de cartons par couche	8
Nombre de couche par palette	6
Nomenclature douanière	19059070
Poids net palette (kg)	172
Poids brut palette (kg)	215.8
Code DUN 14 palette	33178531419856
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x124.8

Fiche extraite de Gaia