



## Fiche Technique Client

### Madeleine surgelée fourrée caramel au beurre salé 51G

Modifié le : 15 nov. 2023  
Générée le : 23 oct. 2023 à 11:52  
Code interne : PF9901  
Code article : 04257700  
Version : P.12.1.0

**Libellé légal** Madeleine fourrée au caramel au beurre salé au sel de Guérande, surgelée

**Libellé commercial** Madeleine surgelée fourrée caramel au beurre salé 51G

**Marque** STM PRO

**Code EAN** 3178530425772

**DDM** 728 J

**Durée de vie minimum à livraison** 486 J

**Code douanier** 1905907000

**Entité de commercialisation :** S.A.S ST MICHEL BISCUITS , Z.I. 2, Bd de l'Industrie, Contres – F-41700 LE CONTROIS-EN-SOLOGNE

Site de production	Adresse	Origine de fabrication	Certifications
Commercy	ZAE La Canaire 55202 Commercy		BRC, IFS

## ÉTIQUETAGE

### Liste des ingrédients

farine de **blé** 23%, caramel au **beurre** salé au sel de Guérande 19% (caramel au **beurre** salé au sel de Guérande 19% (sirop de glucose, **lait** concentré sucré, **crème**, **beurre**, sucre, eau, **beurre** au sel de Guérande, émulsifiant : lécithines (**soja**), sel de Guérande), gélifiant : pectines), sucre, **œufs** 14%, huile de colza, **beurre** pâtissier, stabilisant : glycérol, sirop de glucose, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (**blé**), sel, arôme naturel

**Allergènes (UE uniquement)** Contient : gluten, lait, soja, œuf  
Traces éventuelles de : fruits à coque

**OGM** Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

**Ionisation** Produit non soumis aux obligations d'étiquetage du règlement (CE) 1169/2011

### Nanotechnologies

S.A.S ST MICHEL BISCUITS  
au capital de 23 534 000 € - RCS Blois B 421 019 951 - N° TVA : FR70 421 019 951  
Z.I. 2, Bd de l'Industrie, Contres – F-41700 LE CONTROIS-EN-SOLOGNE - Tél : 02.54.79.79.79



## Fiche Technique Client

### Madeleine surgelée fourrée caramel au beurre salé 51G

Modifié le : 15 nov. 2023  
Générée le : 23 oct. 2023 à 11:52  
Code interne : PF9901  
Code article : 04257700  
Version : P.12.1.0

Absence d'ingrédients, d'additifs ou d'auxiliaires technologiques contenant des nanotechnologies en lien avec l'arrêté français du 5 mai 2017

**Contaminants et pesticides** En conformité avec la réglementation (CE) 1881/2006 et ses modifications + (CE) 396/2005 et ses modifications

**Conditions de stockage pour le client** A conserver à -18°C. Ne pas recongeler après décongélation.

**Conditions de conservation pour le consommateur final** Consommer les produits jusqu'à 24 heures à l'air libre ou dans les 5 jours dans un emballage fermé

**Conseils de préparation** Conseils de remise en œuvre : Au four 6 min à 190°C. Laisser à température ambiante 20 min avant dégustation.

## COMPOSITION

Ingrédients	% QUID
farine de <b>blé</b>	23%
caramel au <b>beurre</b> salé au sel de Guérande (caramel au <b>beurre</b> salé au sel de Guérande 19% (sirop de glucose 7,2%, <b>lait</b> concentré sucré 4,8%, <b>crème</b> 3,7%, <b>beurre</b> 2,6%, sucre 1,9%, eau 1,9%, <b>beurre</b> au sel de Guérande 0,5%, émulsifiant : lécithines ( <b>soja</b> ) 0,1%, sel de Guérande 0,09%), gélifiant : pectines)	19%
sucre	14%
<b>œufs</b>	14%
huile de colza	12%
<b>beurre</b> pâtissier	5,3%
stabilisant : glycérol 4,2%	4,2%
sirop de glucose	1,8%
poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium ( <b>blé</b> ) 0,9%	0,9%
sel	0,4%
arôme naturel	0,1%



## Fiche Technique Client

**Madeleine surgelée fourrée caramel au beurre  
salé 51G**

Modifié le : 15 nov. 2023  
Générée le : 23 oct. 2023 à 11:52  
Code interne : PF9901  
Code article : 04257700  
Version : P.12.1.0

### COMPOSITION

Ingrédients	% QUID
* en conformité avec la Règlementation européenne (CE) 1169/2011	

### CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (51 g)	Unité	% des AQR* (51 g)
Energie	1 809	923	kJ	11% de 8400kJ
Energie	433	221	kcal	11.1% de 2000kcal
Matières grasses	24	12	g	17.1% de 70g
dont acides gras saturés	7,8	4	g	20% de 20g
Glucides	51	26	g	10% de 260g
dont sucres	25	13	g	14.4% de 90g
Fibres alimentaires	0,8	< 0,5	g	1,6% de 25g
Protéines	4,6	2,3	g	4.6% de 50g
Sel	0,99	0,51	g	8.5% de 6g

\*Apport de référence pour un adulte – type (8400kJ / 2000kcal)

#### Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	
Catégorie GEMRCN :	
Ration servie au consommateur (g) :	51
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



# Fiche Technique Client

**Madeleine surgelée fourrée caramel au beurre  
salé 51G**

Modifié le : 15 nov. 2023  
 Générée le : 23 oct. 2023 à 11:52  
 Code interne : PF9901  
 Code article : 04257700  
 Version : P.12.1.0

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Flore Aérobie Mésophile 30°C</b>	< 10 000 UFC/g	<b>Escherichia coli</b>	< 10 UFC/g
<b>Salmonella spp</b>	Non détectées / 25g	<b>Levures</b>	< 500 UFC/g
<b>Moisissures</b>	< 500 UFC/g		

## CONDITIONNEMENT

UVC	Colis
Carton	Carton à nb de pièces fixes

*Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE*

UVC	Dimension (LxIxh) en mm	Tare UVC en g	Poids net (g)	Poids brut env en g	PCB	Dimension (LxIxh) en mm	Poids brut env en kg
1	286x398x183	0	3 570	3 570	1	398x286x183	3,96

Palettisation					
Nombre PCB/ couche	Nombre couche/ palette	Nombre PCB/ palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (LxIxh) en mm
8	6	48	48	190,08	1200x800x1248

EAN colis	EAN palette
13178530425779	13178531425778

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
3,57	171,36

## TRACABILITE

<b>Type de marquage lot :</b>	AAQQDLL - AA=derniers chiffres année ; QQQ=Quantième ; D=Code site ; LL=Ligne de production
-------------------------------	--

S.A.S ST MICHEL BISCUITS  
 au capital de 23 534 000 € - RCS Blois B 421 019 951 - N° TVA : FR70 421 019 951  
 Z.I. 2, Bd de l'Industrie, Contres – F-41700 LE CONTROIS-EN-SOLOGNE - Tél : 02.54.79.79.79