



Madeleine fourrée à la confiture de fraises

● **Code du produit** :STM041895

● **Type du produit** : Cuit-Sec

● **Poids net** : 56 g

● **Présence OGM** : Non
Règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

● **Ionisation** : Non
Directive 1169/2011 CE.

Ingredients

Farine de **BLE**, confiture de fraises 19% (sirop de glucose-fructose, purée de fraises 11%, jus de citron concentré, correcteur d'acidité : citrate trisodique, gélifiant : pectines), sucre, **OEUFS** 14%, huile de colza, **BEURRE** pâtissier, sirop de glucose, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (**BLE**), sel, arôme naturel

Allergènes

GLUTEN, LAIT, OEUFS (peut contenir des traces des autres allergènes majeurs)

Valeurs nutritionnelles

Pour 100 g de produit

Valeurs nutritionnelles	pour 100 g
Energie	1756Kcal/419KJ
Matière grasses dont AG saturés	20g 5.1 g
Glucides dont sucres	55 g 33 g
Protéines	4.3 g
Sel	0.91 g

Conditions d'utilisation et de stockage

- consommer dans les 2 jours à partir de la date de fabrication.
- À conserver et transporter dans un endroit sec.
- Produit commercialisé sec, prêt à être consommé.



Caractéristiques microbiologiques

Caractéristiques microbiologiques

Escherichia coli

Valeurs cibles

< 10 UFC/g

Méthodes d'analyse

NF ISO 166492

Moississures

< 500 UFC/g

Levures

< 500 UFC/g

Salmonella

Non détecté/25g

BRD 07/11-12/05

Flore totale aérobie mésophile

< 10 000 UFC/g

SO 4833 + NF V 08-100

Listeria monocytogenes

< 1 000 ufc/g

AES 10/3-09/00

Emballage

Emballage apte au contact alimentaire selon de règlement (EC 1935/2004 et le règlement (EC) 2023/2006

Conditionnement

Conditionnement	Pièce	Carton	Palette
Quantité par conditionnement de base	1	/	/
Poids brut(Kg)	0.056	/	/
Poids net (Kg)	0.056	/	/
L X I X H (cm)	/	600 x 400 x 180	/
Caisses/ palette	/	/	/

Fabrication

Produit fabriqué par la société L'arbre à pains située au 10 rue Ambroise Croizat, 95100 Argenteuil.

Contact

Adresse: 12 Rue Moslard 92 700 Colombes

Contact: Téléphone : +33 1 41 19 20 15 / Email : contactlarbreapains@gmail.com