

PÂTISSERIES GOURMANDES Site de Tourc'h	MADELEINE LONGUE NATURE 14g MADELON AUX ŒUFS FRAIS 14g	Code	7CFT44	
		Version	4.0	
	COMMERCIAL		Date	27/04/09
			Page	1/1

1. DEFINITION

Gâteau moelleux fin et long aux œufs frais.

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : dorée
Texture : moelleuse
Saveur : pain d'épice



3. COMPOSITION

Les ingrédients mis en oeuvre pour fabriquer le produit sont les suivants (ordre d'importance pondéral décroissant) :

Liste des ingrédients :

Farine de blé – Sucre – Huile de colza – Œufs frais 13.5% - Stabilisants : glycérol, sirop de sorbitol – Sirop de glucose- Blancs d'œufs - Sel – Poudres à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium – Conservateur : E202 – Emulsifiant : E471 - Arôme - Correcteur d'acidité : acide citrique.
Contient : gluten (blé), oeufs
Traces éventuelles de: soja, lait, fruits à coque.

4. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs indicatives)

Valeur énergétique moyenne pour 100 grammes : 437 kcal – 1830 kJ
Protéines : 6%
Glucides : 59.5%
Lipides : 19.5%

5. CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES ET MYCOTOXINES

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / gramme	<10 000
Coliformes totaux / gramme	<1 000
Staphylocoques coagulases + / gramme	<100
Salmonelles / 25 grammes	Absence
Anaérobies Sulfite Réducteurs / gramme	<10
Levures / gramme	<10
Moisissures / gramme	<10

MYCOTOXINES

Déoxynivalénol	< 500 µg/kg
Zéaralénone	< 50 µg/kg

6. CONDITIONNEMENT / PALETTISATION

Les modalités de conditionnement et de palettisation sont détaillées dans la fiche logistique.

7. DUREE DE CONSERVATION / CONDITIONS DE STOCKAGE

La Date d'Utilisation Optimale est de 90 jours (livraison entrepôt)

Il est recommandé de ne pas conserver le produit dans un endroit humide et chaud.

DIFFUSION NON CONTROLÉE