

FICHE TECHNIQUE



Date de création :	26/03/2021	Version :
Date de révision produit :	24/01/2019	11,1

Informations générales

Type de produit	Ambiant
Dénomination commerciale	Sablé de Retz le Vritable x 2
Dénomination légale de vente	Sablé de Retz le Vritable sachet de 2 x 200
Code article SMB	461300
Code EAN article	3023470010055
Marque	ST MICHEL
Entité de commercialisation	ST MICHEL BISCUITS
Adresse	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Site(s) de production	ST MICHEL BISCUITS - Chef-Chef
Adresse site de production	8, rue du Chevecier - 44730 Saint-Michel-Chef-Chef
Certification ISO, IFS, BRC	IFS, BRC
Origine Fabrication	Fabriqué en France

Informations détaillées

Poids net en g (article)	2400
Poids brut en g (article)	2680

Traçabilité

Type de marquage DDM*	JJ/MM/AA
Codification du lot	AAQQSLL

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID
Farine de blé	végétal	
Sucre	végétal	
Noix de coco	végétal	
Huile de tournesol	végétal	
Poudres à lever : carbonates d'ammonium et de sodium et acide citrique	synthétique	
Sel	minéral	
Lait écrémé en poudre	animal	
Emulsifiant : lécithines de tournesol	végétal	

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

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

Ingrédients : farine de BLE 65%, sucre, noix de coco 9.9%, huile de tournesol, poudres à lever : carbonates d'ammonium et de sodium et acide citrique, sel, émulsifiant : lécithines de tournesol, LAIT écrémé en poudre.
Traces éventuelles d'œufs, de graines de sésame et de fruits à coque.

Allergènes présents dans le produit:	Blé et dérivés, Lait et dérivés y compris lactose,
Contaminations croisées:	Traces éventuelles : Œufs et dérivés, Fruits à coques et dérivés, Graines de sésame et dérivés,

Valeurs nutritionnelles*

(comme indiqué sur l'emballage)

1 portion =

Ration servie au consommateur

6g

	Pour 100g	Pour une portion (g)	6
Energie (kJ)	1934	116.0	
Energie (kcal)	460	28.0	
Matières grasses (g)	15	0.9	
Dont saturés (g)	6.7	0.4	
Glucides (g)	72	4.3	
Dont sucres (g)	25	1.5	
Fibres alimentaires (g)	4.1	0.2	
Protéines (g)	7.2	0.4	
Sel (g)	0.6	0.04	

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

Nutriscore D

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	0
Libellé	Fréquence libre: le produit n'est ni limité, ni encouragé
Fréquence	Fréquence libre

*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

Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

FICHE TECHNIQUE



Date de création :	26/03/2021	Version :
Date de révision produit :		11.1
Date de révision logistique :		

Données logistiques

Libellé commercial	CARTON DE 200 GALETTES X 2
DDM à la date de production (jours)	364
DDM* garantie (jours)	240
Conditions de transport	Transport en température ambiante
Longueur/ profondeur (cm)	39.40
Largeur (cm)	19.90
Hauteur (cm)	25.30
Nombre de pièces dans l'unité de vente	20
PCB	1
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	39.4x19.9x25.3
Poids net du carton (kg)	2.40
Poids brut du carton (kg)	2.80
Code DUN 14 carton	04017100046131
Nombre de cartons par couche	12
Nombre de couche par palette	4
Nomenclature douanière	19053199
Poids net palette (kg)	115.2
Poids brut palette (kg)	159.4
Code DUN 14 palette	13178104613007
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x116.2

Fiche extraite de Gaia