



**FICHE TECHNIQUE**

Date de création :	20/03/2018	Version :
Date de révision produit :		7.1



**Informations générales**

Dénomination commerciale	Mini baba pur beurre caissettes
Dénomination légale	Mini baba pur beurre avec caissettes à garnir
Marque	JEAN DUCOURTIEUX
Code article SMB	689305
Fournisseur	St Michel Biscuits
Adresse	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Site(s) de production	St Michel Champagnac
Adresse site de production	Avenue Jean Ducourtieux, 24530 Champagnac-de-Belair France
Certification ISO, IFS, BRC	IFS, BRC
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	Fabriqué en France
Code EAN article	3048286893050

**Informations détaillées**

Poids net en g (article)	720
Poids brut en g (article)	1100
Type de marquage DDM*	JJ/MM/AA
Codification du lot	DDM/Jour de production/Heure

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

**Composition\***

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Farine de blé	végétal	
Oeufs	animal	
Beurre pâtisier	animal	17%
Levure	végétal	
Sel	minéral	
Sucre	végétal	

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

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

Farine de BLE - OEUFs - BEURRE pâtisier (17%) - Levure - Sel - Sucre	
Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, oeufs, lait.
Contaminations croisées:	Traces éventuelles :

**Valeurs nutritionnelles\***

	Pour 100g	Pour une portion (g)	3
Energie (kJ)	1947	58.41	
Energie (kcal)	465	13.95	
Matières grasses (g)	22	0.7	
Dont saturés (g)	13	0.4	
Glucides (g)	51	1.5	
Dont sucres (g)	2.2	0.07	
Fibres alimentaires (g)	3.5	0.1	
Protéines (g)	14	0.4	
Sel (g)	1.7	0.05	

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

**Microbiologie\***

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	

**Conditions de stockage**

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

**Catégorie GERMCN\***

Code GERMCN	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



Date de création :		Version :
Date de révision produit :	20/03/2018	7.1
Date de révision logistique :		

**Données logistiques**

DDM* garantie (jours)	180		
DDM à la date de production (jours)	360		
Conditions de transport			
Diamètre (moyenne pour 10 produits en cm)			
Longueur/ profondeur (cm)			
Largeur (cm)			
Hauteur (moyenne pour 10 produits en cm)			
Emballage			
Nombre de pièces dans le sachet			
PCB	1		
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	29x26x20		
Poids net du carton (kg)	0.72		
Poids brut du carton (kg)	1.10		
Nombre de cartons par couche	12		
Nombre de couche par palette	5		
Type de palette	EUR	Fumigée ?	
		Gerbée?	
Poids net palette (kg)	43.2		
Poids brut palette (kg)	91		
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x115	Autre?	
Type de container		Taille	
Code DUN 14 carton	13048286893057		
Code DUN 14 palette	53048286893055		
Nomenclature douanière	19059080		
Pièces jointes demandées	0		