

FICHE TECHNIQUE



Date de création :	20/12/2017	Version :
Date de révision produit :		6.1



Informations générales

Dénomination commerciale	Tour de charlotte individuelle x 45
Dénomination légale	Tour de charlotte individuelle x 45
Marque	JEAN DUCOURTIEUX
Code article SMB	768720
Fournisseur	St Michel Biscuits
Adresse	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Site(s) de production	Distribué par ST MICHEL BISCUITS
Adresse site de production	2 BLD DE L'INDUSTRIE 41700 CONTRES
Certification ISO, IFS, BRC	IFS
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	Fabriquée en France
Code EAN article	3048287687207

Informations détaillées

Poids net en g (article)	25
Poids brut en g (article)	25
Type de marquage DDM*	JJ/MM/AA
Codification du lot	L + quantième + horodatage (hh :mm) + 1 chiffre pour n° de la ligne

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Sucre	végétal	
Farine de blé	végétal	
Œufs frais	animal	33%
Stabilisant (glycérol)	végétal	
Jaune d'œuf	animal	1%
Sirop de sucre inverti	synthétique	
Sel	minéral	
Arôme	synthétique	
Conservateur (propionate de calcium)	synthétique	
Acidifiant tartrates de potassium	synthétique	
Blanc d'œufs en poudre	animal	
Epaississant gomme xanthane	synthétique	

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

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

sucre, farine de blé, ŒUF frais (33%), stabilisant (glycérol), jaune d'ŒUFs (1%), sirop de sucre inverti, sel, arôme, conservateur (propionate de calcium), acidifiant (tartrates de potassium), blanc d'ŒUFs en poudre (agent moussant : citrate de triéthyle), épaississant : gomme xanthane.	
Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, œufs.
Contaminations croisées:	Traces éventuelles : Lait et dérivés y compris lactose, fruits à coque

Valeurs nutritionnelles*

	Pour 100g	Pour une portion (g)	25g
Energie (kJ)	1475	368.75	25
Energie (kcal)	348	87.0	
Matières grasses (g)	3.8	0.95	
Dont saturés (g)	1.6	0.4	
Glucides (g)	70	17.5	
Dont sucres (g)	46	11.5	
Fibres alimentaires (g)	1.5	0.38	
Protéines (g)	7.5	1.88	
Sel (g)	0.5	0.13	

* 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
Moississures	< 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	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.

FICHE TECHNIQUE



Date de création :		
	20/12/2017	Version :
Date de révision produit :		6.1
Date de révision logistique :		

Données logistiques

DDM* garantie (jours)	60
DDM à la date de production (jours)	126
Conditions de transport	Transport en température ambiante
Diamètre (moyenne pour 10 produits en cm)	4.9
Hauteur (moyenne pour 10 produits en cm)	3.9
Nombre de pièces dans le carton	45
PCB	1
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	39x30x17
Poids net du carton (kg)	1.12
Poids brut du carton (kg)	1.30
Nombre de cartons par couche	8
Nombre de couche par palette	6
Type de palette	EUR
Poids net palette (kg)	54
Poids brut palette (kg)	87.4
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x117
Code DUN 14 carton	13048287687204
Code DUN 14 palette	53048287687202
Nomenclature douanière	19059070