

FICHE TECHNIQUE



Date de création :	28/05/2018	Version :
Date de révision produit :		8.1

**Informations générales**

Dénomination commerciale	Tartelette sablée standard 11cm
Dénomination légale	Tartelette sablée standard 11cm à garnir
Marque	JEAN DUCOURTIEUX
Code article SMB	772034
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
Certification ISO, IFS, BRC	IFS, BRC
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	Fabriqué en France
Code EAN article	3048287720348

Informations détaillées

Poids net en g (article)	3936
Poids brut en g (article)	4500
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	
Sucre	végétal	
Huile de palme	végétal	
Blancs d'oeufs	animal	
Oeufs	animal	
Sirop de sucre inverti	végétal	
Sel	minéral	
Arôme	synthétique végétal minéral	
Poudres à lever	végétal minéral synthétique	

* en conformité avec la R glementation européenne CE 1169/2011.

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

Farine de BLE- Sucre - Huile de palme - Blancs d'OEUF - OEUFS - Sirop de sucre inverti - Sel - Arôme - Poudres à lever : diphosphates (BLE), carbonates de sodium (BLE), carbonates d'ammonium	
Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, oeuf
Contaminations croisées:	Traces �ventuelles : Lait et dérivés y compris lactose, Soja et dérivés,

Valeurs nutritionnelles*

Ration servie au consommateur	41g
-------------------------------	-----

	Pour 100g	Pour une portion (g)	41
Energie (kJ)	1994	818.0	
Energie (kcal)	475	195.0	
Matières grasses (g)	20	8.2	
Dont saturés (g)	9.9	4.1	
Glucides (g)	65	27.0	
Dont sucres (g)	22	9.0	
Fibres alimentaires (g)	2.5	1.0	
Protéines (g)	7.6	3.1	
Sel (g)	0.35	0.1	

* 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 GERMEN*

Code GERMEN	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 :		
	28/05/2018	Version :
Date de révision produit :		8.1
Date de révision logistique :		

Données logistiques

DDM* garantie (jours)	180
DDM à la date de production (jours)	360
Conditions de transport	Transport en température ambiante
Diamètre (moyenne pour 10 produits en cm)	10.6
Hauteur (moyenne pour 10 produits en cm)	1.9
Nombre de pièces dans le carton	96
PCB	1
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	40x30x25
Poids net du carton (kg)	3.94
Poids brut du carton (kg)	4.50
Nombre de cartons par couche	8
Nombre de couche par palette	4
Type de palette	EUR
Poids net palette (kg)	126
Poids brut palette (kg)	169
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x115
Code DUN 14 carton	23048287720342
Code DUN 14 palette	63048287720340
Nomenclature douanière	19059070