



FICHE TECHNIQUE

Date de création :	31/12/2018	Version :
Date de révision produit :		11,1



Informations générales

Type de produit	Ambiant
Dénomination commerciale	Préparation pour crème brûlée
Dénomination légale de vente	Préparation pour crème brûlée
Code article SMB	803722
Code EAN article	3048288037223
Marque	JEAN DUCOURTIEUX
Entité de commercialisation	
Adresse	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Site(s) de production	ST MICHEL BISCUITS - Contres
Adresse site de production	2 boulevard de l'industrie - Contres - 41700 Le Controis-en-Sologne
Certification ISO, IFS, BRC	BRC, IFS
Origine Fabrication	Fabriqué en France

Informations détaillées

Poids net en g (article)	750
Poids brut en g (article)	825

Traçabilité

Type de marquage DDM*	JJ/MM/AA
-----------------------	----------

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID
Sucre	végétal	
Amidon	végétal	
Oeuf entier en poudre	animal	3.5%
Epaississant : carraghénanes	végétal	
Colorants : curcuma, rouge de betterave	végétal	
Arôme	synthétique	

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

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

Ingrédients : sucre, amidon, ŒUF entier en poudre (3.5%), épaississant : carraghénanes, colorants : curcuma, rouge de betterave, arôme. Traces éventuelles de céréales contenant du gluten, lait, soja, fruits à coque, sulfites, céleri.	
Allergènes présents dans le produit:	Œufs et dérivés,
Contaminations croisées:	Traces éventuelles : Gluten et dérivés, Soja et dérivés, Fruits à coques et dérivés, Anhydride sulfureux et sulfites et produits dérivés Céleri et dérivés Lait et dérivés y compris lactose

Valeurs nutritionnelles*

(comme indiqué sur l'emballage)

1 portion =

Ration servie au consommateur

12g

	Pour 100g	Pour une portion (g)	12
Energie (kJ)	1673	201.0	
Energie (kcal)	394	47.0	
Matières grasses (g)	1.4	0.2	
Dont saturés (g)	0.5	0.1	
Glucides (g)	93	11.0	
Dont sucres (g)	78	9.4	
Fibres alimentaires (g)	0.5	0.1	
Protéines (g)	1.7	0.2	
Sel (g)	0.11	0.01	

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

Nutriscore

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

A conserver dans l'emballage d'origine fermé de façon hermétique. Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière. Tenir à l'écart des d

FICHE TECHNIQUE



Date de création :	31/12/2018	Version :
Date de révision produit :		11.1
Date de révision logistique :		

Données logistiques

Libellé commercial	CREME BRULEE JD
DDM à la date de production (jours)	540
DDM* garantie (jours)	180
Conditions de transport	Transport en température ambiante
Longueur/ profondeur (cm)	6.00
Largeur (cm)	17.00
Hauteur (cm)	21.90
Nombre de pièces dans l'unité de vente	1
PCB	6
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	39.5x23.5x18.5
Poids net du carton (kg)	4.50
Poids brut du carton (kg)	5.10
Code DUN 14 carton	13048288037220
Nombre de cartons par couche	10
Nombre de couche par palette	5
Nomenclature douanière	21069098
Poids net palette (kg)	225
Poids brut palette (kg)	297.5
Code DUN 14 palette	53048288037228
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x110