



FICHE TECHNIQUE

Date de création :	30/06/2017	Version :
Date de révision produit :		6.1



Informations générales

Dénomination commerciale	Tartelette pâte brisée salée carrée 7cm chemisée x 120
Dénomination légale	Tartelette pâte brisée salée carrée 7cm chemisée x 120
Marque	HUG
Code article SMB	040714
Fournisseur	St Michel Biscuits
Adresse	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	Distribué par SMB - BP20 - 41700 Contres France

Informations détaillées

Poids net en g (article)	27,3
Poids brut en g (article)	/
Type de marquage DDM*	JJ/mois/AA
Codification du lot	Année et le jour (p.ex L7102 = 7 pour l'année 2017 et le 102ème jour de 2017) = 12. Avril 2017.

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Farine (froment, seigle, épeautre)	végétal	
Graisse de palme non hydrogénée	végétal	
Amidon de froment	végétal	
Maltodextrine	végétal	
Fibres de froment	végétal	
Farine de soja	végétal	
Sel de cuisine	minéral	
Emulsifiant: lécithine de soja	végétal	
Colorant: bêta-carotène naturelle	végétal	

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

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

Tartelette pâte brisée salée carrée 7cm chemisée x 120	
Ingrédients : farine (froment, seigle, épeautre), graisse de palme non hydrogénée, amidon de froment, maltodextrine, fibres de froment, farine de soja, sel de cuisine, émulsifiant: lécithine de soja, colorant: bêta-carotène naturelle.	
Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, soja.
Contaminations croisées:	/

Valeurs nutritionnelles*

	Pour 100g	Pour une portion (g)	27,3
Energie (kJ)	2290	625,17	
Energie (kcal)	550	150,15	
Matières grasses (g)	35	9,6	
Dont saturés (g)	17	4,6	
Glucides (g)	49	13,4	
Dont sucres (g)	0,9	0,2	
Fibres alimentaires (g)	7	1,9	
Protéines (g)	6	1,6	
Sel (g)	0,5	0,14	

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

Microbiologie*

Flore totale	< 100 000 UFC/g
Entérobactéries	< 100 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Levures	< 1 000 UFC/g
Moisissures	< 1 000 UFC/g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 UFC/g
Salmonelles	Abs/25g
Listeria monocytogenes	Abs/25g
Bacillus cereus	< 1 000 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	1
Libellé	Entrées contenant plus de 15% de matières grasses
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 :	30/06/2017	Version :
Date de révision produit :		6.1
Date de révision logistique :		

Données logistiques

DDM* garantie (mois)	240		
DDM à la date de production (mois)	420		
Conditions de transport	Transport en température ambiante		
Diamètre			
Longueur/ profondeur			
Largeur			
Hauteur			
Emballage			
Nombre de pièces dans le sachet			
PCB	1		
Dimension du carton(en mm)	237 x 392 x 197		
Poids net du carton (kg)	3,276		
Poids brut du carton (kg)	3,761		
Nombre de cartons par couche	10		
Nombre de couche par palette	9		
Type de palette	EUR	Fumigée ?	
		Gerbée?	
Poids net palette (kg)	295,2		
Poids brut palette (kg)	338,5		
Taille de palette (L x l x h)	1200 x 800 x 1950	Autre?	
Type de container		Taille	
Code DUN 14 carton	03178000407147		
Code DUN 14 palette	13178000407144		
Nomenclature douanière	19059070		
Pièces jointes demandées	0		