



FICHE TECHNIQUE

Date de création :	18/12/2018	Version :
Date de révision produit :		11,1



P

Informations générales

Type de produit	Ambiant
Dénomination commerciale	Bouchées hôtelières à garnir
Dénomination légale de vente	Bouchées hôtelières à garnir
Code article SMB	040993
Code EAN article	3178530409932
Marque	JEAN DUCOURTIEUX
Entité de commercialisation	ST MICHEL BISCUITS
Adresse	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Site(s) de production	ST MICHEL BISCUITS - Champagnac
Adresse site de production	Avenue Jean Ducourtieux - 24530 Champagnac-de-Bélair
Certification ISO, IFS, BRC	IFS, BRC
Origine Fabrication	Fabriqué en France

Informations détaillées

Poids net en g (article)	2736
Poids brut en g (article)	3245

Trçabilité

Type de marquage DDM*	JJ/MM/AA
Codification du lot	DDM/lour de production/Heure

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID
Farine de blé	végétal	
Margarine	végétal	
Œufs	animal	
Sel	minéral	
Lait écrémé en poudre	animal	
Poudre à lever : carbonates de sodium	synthétique	

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

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

Ingrédients : farine de BLE, margarine (huile et graisse végétales (palme, colza), eau, sel, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, arôme naturel), ŒUFS, sel, LAIT écrémé en poudre, poudres à lever : carbonates de sodium.

Allergènes présents dans le produit:	Blé et dérivés, Œufs et dérivés, Lait et dérivés y compris lactose.
Contaminations croisées:	Traces éventuelles :

Valeurs nutritionnelles*

(comme indiqué sur l'emballage)

1 portion =		Ration servie au consommateur	38g
-------------	--	-------------------------------	-----

	Pour 100g	Pour une portion (g)	38
Energie (kJ)	2374		893,0
Energie (kcal)	572		215,0
Matières grasses (g)	43		16,0
Dont saturés (g)	23		8,7
Glucides (g)	39		15,0
Dont sucres (g)	0,4		0,2
Fibres alimentaires (g)	2,3		0,9
Protéines (g)	6		2,3
Sel (g)	1,1		0,42

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

Microbiologie*

	Nutriscore	E
Flora Totale	sur base du produit tel que vendu	
Escherichia coli	< 10 000 UFC/g	
Salmonelles	< 10 UFC/g	
Levures	Abs/25g	
Moississures	< 500 UFC/g	
	< 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	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.

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec.

FICHE TECHNIQUE



Date de création :	18/12/2018	Version :
Date de révision produit :		11.1
Date de révision logistique :		

Données logistiques

Libellé commercial	BOUCH.HOT.38G JD MB 2,736 KG
DDM à la date de production (jours)	360
DDM* garantie (jours)	180
Conditions de transport	Transport en température ambiante
Longueur/ profondeur (cm)	39.20
Largeur (cm)	29.20
Hauteur (cm)	33.60
Nombre de pièces dans l'unité de vente	72
PCB	1
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	39.2x29.2x33.6
Poids net du carton (kg)	2.74
Poids brut du carton (kg)	3.96
Code DUN 14 carton	03178000409936
Nombre de cartons par couche	8
Nombre de couche par palette	3
Nomenclature douanière	19059080
Poids net palette (kg)	65.7
Poids brut palette (kg)	119.9
Code DUN 14 palette	13178000409933
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x143,5

Fiche extraite de Gaia