

FICHE TECHNIQUE



Date de création :	07/12/2017	Version :
Date de révision produit :	03/12/2018	6.2



Informations générales

Dénomination commerciale	Palmiers au caramel
Dénomination légale	Biscuits feuilletés aux éclats de caramel
Marque	ST MICHEL
Code article SMB	041229
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 France
Certification ISO, IFS, BRC	IFS, BRC
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	Fabriqué en France
Code EAN article	3178530412291

Informations détaillées

Poids net en g (article)	1992
Poids brut en g (article)	3667
Type de marquage DDM*	JJ/MM/AA
Codification du lot	Date de production/Quantième/Heure DDM

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Farine de blé	végétal	43%
beurre pâtissier	animal	27%
sucre	végétal	
éclats de caramel	végétal minéral animal	13%
Sel	minéral	
arôme naturel	végétal	
poudre à lever : carbonates de sodium	synthétique	

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

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

Farine de BLE, BEURRE pâtissier 27%, sucre, éclats de caramel 13% (sucre, sirop de glucose, CREME fraîche, LAIT écrémé en poudre, sel, dextrose, arôme naturel vanille avec autres arômes naturels), sel, arôme naturel, poudre à lever : carbonates de sodium.

Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, lait.
Contaminations croisées:	Traces éventuelles : Fruits à coques et dérivés, Soja et dérivés, Œufs et dérivés,

Valeurs nutritionnelles*

	Pour 100g	Pour une portion (g)	16.6
Energie (kJ)	2270	376.0	
Energie (kcal)	543	90.0	
Matières grasses (g)	30	5.2	
Dont saturés (g)	20	3.6	
Glucides (g)	63	10.0	
Dont sucres (g)	28	4.6	
Fibres alimentaires (g)	1.6	0.4	
Protéines (g)	4.5	0.8	
Sel (g)	1.1	0.2	

* 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	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 :		
	07/12/2017	Version :
Date de révision produit :	03/12/2018	6.2
Date de révision logistique :		

Données logistiques

DDM* garantie (jours)	150
DDM à la date de production (jours)	270
Conditions de transport	Transport en température ambiante
Nombre de pièces dans le sachet	2
PCB	1
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	38.1x23x16.2
Poids net du carton (kg)	1.99
Poids brut du carton (kg)	2.67
Nombre de cartons par couche	12
Nombre de couche par palette	6
Type de palette	EUR
Poids net palette (kg)	143.4
Poids brut palette (kg)	217
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x118.8
Code DUN 14 carton	03178000412295
Code DUN 14 palette	13178000412292
Nomenclature douanière	19053130