

FICHE TECHNIQUE



Date de création :	08/12/2017	Version :
Date de révision produit :	08/12/2017	6.1



Informations générales

Dénomination commerciale	Mdleine œufs poules élev plein air
Dénomination légale	Makeleine aux œufs de poules élevées en plein air
Marque	ST MICHEL
Code article SMB	577700
Fournisseur	St Michel Biscuits
Adresse	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Site(s) de production	St Michel Commerc
Adresse site de production	ZAE La Canaie - 55202 Commerc France
Certification ISO, IFS, BRC	IFS,BRC,ISO 9001
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	Fabrique en France
Code EAN article	4017100057779

Informations détaillées

Poids net en g (article)	2100
Poids brut en g (article)	2600
Type de marquage DDM*	JJ/MM/AA
Codification du lot	7213 : 7=année,21=numéro de semaine,3=numéro du jour

*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 colza non hydrogénée	végétal	
Œufs de poules élevées en plein air	animal	17%
Sirup de glucose-fructose	végétal	
Stabilisants : sorbitols et glycérol	végétal	
Poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium	synthétique	
Arôme	synthétique	
Fécule de manioc	végétal	

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

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

Farine de BLE, sucre, huile de colza non hydrogénée, ŒUFS de poules élevées en plein air (17%), sirup de glucose- fructose, stabilisants : sorbitols et glycérol, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (BLE), arôme, fécule de manioc.

Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, œufs
Contaminations croisées:	Traces éventuelles : Lait et dérivés y compris lactose, Soja et dérivés, Fruits à coques et dérivés,

Valeurs nutritionnelles*

Ration servie au consommateur	0
-------------------------------	---

	Pour 100g	Pour une portion (g)	0
Energie (kJ)	1863	0	
Energie (kcal)	445	0	
Matières grasses (g)	21	0	
Dont saturés (g)	1.9	0	
Glucides (g)	58	0	
Dont sucres (g)	27	0	
Fibres alimentaires (g)	1.4	0	
Protéines (g)	5.2	0	
Sel (g)	0.48	0	

* 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 :	08/12/2017	Version :
Date de révision produit :	08/12/2017	6.1
Date de révision logistique :		

Données logistiques

DDM* garantie (jours)	85
DDM à la date de production (jours)	140
Conditions de transport	Transport en température ambiante
Emballage	sachet
PCB	1
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	39x29x17.5
Poids net du carton (kg)	2.10
Poids brut du carton (kg)	2.60
Nombre de cartons par couche	8
Nombre de couche par palette	6
Type de palette	EUR
Poids net palette (kg)	100.8
Poids brut palette (kg)	128.2
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x120
Code DUN 14 carton	03178005777009
Code DUN 14 palette	13178005777006
Nomenclature douanière	19059070