



FICHE TECHNIQUE

Date de création :	15/06/2017	Version :
Date de révision produit :	25/01/2018	6.2



Informations générales

Dénomination commerciale	Brownies
Dénomination légale	Gâteaux au chocolat noir 9,6%
Marque	ST MICHEL
Code article SMB	501900
Fournisseur	St Michel Biscuits
Adresse	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Site(s) de production	St Michel Commercy
Adresse site de production	ZAE La Canaïre - 55202 Commercy France
Certification ISO, IFS, BRC	IFS, BRC, ISO 9001
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	Fabriqué en France
Code EAN article	4017100410710

Informations détaillées

Poids net en g (article)	1500
Poids brut en g (article)	1700
Type de marquage DDM*	JJ/MM/AA
Codification du lot	7015 : 7=ann�e,01=num�ro de semaine,5=num�ro du jour

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Sucre	végétal	
�ufs de poules élevées en plein air	animal	25%
farine de blé	végétal	
beurre pâtissier	animal	
huile de colza non hydrogénée	végétal	
sirop de glucose-fructose	végétal	
stabilisants : glycérol et sorbitols	végétal	
pâte de cacao	végétal	
cacao en poudre	végétal	
cacao maigre en poudre	végétal	
sel	minéral	
�mulsifiants : lécithines (soja)	végétal	

* en conformité avec la R glementation européenne CE 1169/2011.

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

Sucre, OEUFS de poules élevées en plein air (25%), farine de BLE, BEURRE pâtissier, huile de colza non hydrogénée, sirop de glucose-fructose, stabilisants: sorbitols et glycérol, pâte de cacao, cacao en poudre, cacao maigre en poudre, sel, émulsifiant : lécithines (SOJA).	
Allergènes présents dans le produit:	Contient : �ufs, blé, lait et soja
Contaminations croisées:	Traces �ventuelles : Fruits à coques et dérivés,

Valeurs nutritionnelles*

	Pour 100g	Pour une portion (g)	60
Energie (kJ)	1899	1139,0	
Energie (kcal)	454	272,0	
Matières grasses (g)	24	14,4	
Dont saturés (g)	10	6,0	
Glucides (g)	52	31,2	
Dont sucres (g)	33	20	
Fibres alimentaires (g)	3,5	2,1	
Protéines (g)	5,8	3,5	
Sel (g)	0,18	0,11	

* 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 :	15/06/2017	Version :
Date de révision produit :	25/01/2018	6.2
Date de révision logistique :		

Données logistiques

DDM* garantie (jours)	85
DDM à la date de production (jours)	120
Conditions de transport	Transport en température ambiante
Nombre de pièces dans le carton	60
PCB	1
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	22.6x28.3x14.7
Poids net du carton (kg)	1.50
Poids brut du carton (kg)	1.70
Nombre de cartons par couche	13
Nombre de couche par palette	7
Type de palette	EUR
Poids net palette (kg)	136.5
Poids brut palette (kg)	179.7
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x117.9
Code DUN 14 carton	04017100241079
Code DUN 14 palette	14017100241076
Nomenclature douanière	19059070