

FICHE TECHNIQUE



Date de création :	09/02/2018	Version :
Date de révision produit :	13/03/2018	6.2



Informations générales

Dénomination commerciale	Mini éclair pur beurre
Dénomination légale	Min éclair pur beurre à garnir
Marque	JEAN DUCOURTIEUX
Code article SMB	689407
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	3048286894071

Informations détaillées

Poids net en g (article)	552
Poids brut en g (article)	850
Type de marquage DDM*	JJ/MM/AA
Codification du lot	DDM/Jour de production/Heure

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Œufs	animal	
Farine de blé	végétal	
Beurre pâtisseries	animal	25%
Sel	minéral	
Poudres à lever (blé) : diphosphates, carbonates de sodium	synthétique	
Stabilisant : sorbitols	végétal	

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

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

OEufs - Farine de BLE - BEURRE pâtisseries (25%) - Sel - Poudres à lever (BLE) : diphosphates, carbonates de sodium - Stabilisant : sorbitols	
Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, oeufs, lait.
Contaminations croisées:	Traces éventuelles :

Valeurs nutritionnelles*

	Pour 100g	Pour une portion (g)	2.3g
Energie (kJ)	2214	50.9	
Energie (kcal)	532	12.2	
Matières grasses (g)	36	0.8	
Dont saturés (g)	20	0.5	
Glucides (g)	34	0.8	
Dont sucres (g)	0.5	0.0	
Fibres alimentaires (g)	1.9	0.0	
Protéines (g)	18	0.4	
Sel (g)	1.5	0.03	

* 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
Moisissures	< 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 GERMEN*

Code GERMEN	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 :		
	09/02/2018	Version :
Date de révision produit :	13/03/2018	6.2
Date de révision logistique :		

Données logistiques

DDM* garantie (jours)	180
DDM à la date de production (jours)	360
Conditions de transport	Transport en température ambiante
Diamètre (moyenne pour 10 produits en cm)	6
Hauteur (moyenne pour 10 produits en cm)	2.5
Nombre de pièces dans le carton	240
PCB	1
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	29x26x20
Poids net du carton (kg)	0.55
Poids brut du carton (kg)	0.85
Nombre de cartons par couche	12
Nombre de couche par palette	5
Type de palette	EUR
Poids net palette (kg)	33.1
Poids brut palette (kg)	71.8
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x117.5
Code DUN 14 carton	13048286894078
Code DUN 14 palette	53048286894076
Nomenclature douanière	19053130