

FICHE TECHNIQUE



Date de création :	26/12/2017	Version :
Date de révision produit :		6.1



Informations générales

Dénomination commerciale	Tartelette feuilletée 8,5 cm x 144
Dénomination légale	Tartelette feuilletée 8,5 cm x 144
Marque	JEAN DUCOURTIEUX
Code article SMB	900128
Fournisseur	St Michel Biscuits
Adresse	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Site(s) de production	Distribué par ST MICHEL BISCUITS
Adresse site de production	2 BLD DE L'INDUSTRIE 41700 CONTRES
Certification ISO, IFS, BRC	IFS
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	Fabriqué en France
Code EAN article	3048289001285

Informations détaillées

Poids net en g (article)	1440
Poids brut en g (article)	1830
Type de marquage DDM*	JJ/MM/AA
Codification du lot	Code article DLUO (MM/AAAA+1) Quanti�me (XXX) Lettre de pétrin (X)

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Farine de blé	végétal	
Huiles et graisses végétales (palmé, colza)	végétal	
Sel	minéral	
Emulsifiant: E471	synthétique	
Poudre à lever: carbonates de sodium	minéral	
Diphosphates	synthétique	
Amidon de blé	végétal	

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

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

farine de BLE, huiles et graisses végétales (palmé, colza), sel, emulsifiant: E471, poudre à lever: carbonates de sodium - diphosphates - amidon de BLE.	
Allergènes présents dans le produit:	Contient: blé
Contaminations croisées:	Traces �ventuelles : Lait et dérivés y compris lactose, œufs et dérivés,

Valeurs nutritionnelles*

	Ration servie au consommateur	10g
	Pour 100g	Pour une portion (g)
Energie (kJ)	2037	203.7
Energie (kcal)	487	48.7
Matières grasses (g)	25	2.5
Dont saturés (g)	13	1.3
Glucides (g)	56	5.6
Dont sucres (g)	1.2	0.12
Fibres alimentaires (g)	2.8	0.3
Protéines (g)	8.1	0.8
Sel (g)	2.1	0.21

* 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 :		
	26/12/2017	Version :
Date de révision produit :		6.1
Date de révision logistique :		

Données logistiques

DDM* garantie (jours)	180
DDM à la date de production (jours)	365
Conditions de transport	Transport en température ambiante
Diamètre (moyenne pour 10 produits en cm)	8.5
Hauteur (moyenne pour 10 produits en cm)	2.3
Emballage	
Nombre de pièces dans le carton	144
PCB	1
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	39.5x29.5x17.4
Poids net du carton (kg)	1.44
Poids brut du carton (kg)	1.83
Nombre de cartons par couche	8
Nombre de couche par palette	6
Type de palette	EUR
Poids net palette (kg)	69.1
Poids brut palette (kg)	110.7
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x133
Code DUN 14 carton	13048289001282
Code DUN 14 palette	53048289001280
Nomenclature douanière	19059080