



FICHE TECHNIQUE

Date de création :	28/07/2017	Version :
Date de révision produit :	27/09/2019	11.1



Informations générales

Dénomination commerciale	Tranches de Cake chocolat 29g
Dénomination légale	Goûters fourrés au chocolat, saveur chocolat
Marque	ST MICHEL
Code article SMB	040658
Fournisseur	St Michel Biscuits
Adresse	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Site(s) de production	St Michel Contres
Adresse site de production	2, bd de l'Industrie - 41700 Contres France
Certification ISO, IFS, BRC	IFS, BRC
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	Fabriqué en France
Code EAN article	3178530406580

Informations détaillées

Poids net en g (article)	29
Poids brut en g (article)	30
Type de marquage DDM*	JJ/MM/AA
Codification du lot	HH:MM L XXX/E (H:heure, M: minutes, L:lot, XXX:quantième, E:équipe)

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Farine de blé	végétal	26%
Sucre	végétal	
Huile de colza	végétal	
Oeufs de poules élevées en plein air	animal	14%
Sirup de glucose-fructose	végétal	
Eau	minéral	
Beurre de cacao	végétal	
Pâte de cacao	végétal	
Glycérol	végétal	
Sorbitols	végétal	
Cacao maigre en poudre	végétal	
Noisettes	végétal	
Sirup de sucre inverti	végétal	
Lécithines de tournesol	végétal	
Mono- et diglycérides d'acides gras	végétal	
Huile de noisettes	végétal	
Arômes	artificiel	
Poudre à lever : carbonates d'ammonium	synthétique	
Sel	minéral	

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

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

Farine de BLE 26%, sucre, huile de colza, CEUFS de poules élevées en plein air 14%, sirup de glucose-fructose, eau, beurre de cacao, pâte de cacao, stabilisants : glycérol et sorbitols, cacao maigre en poudre, NOISETTES, sirup de sucre inverti, émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras et lécithines de tournesol, huile de NOISETTES, arômes, poudre à lever : carbonates d'ammonium, sel.

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

Valeurs nutritionnelles*

	Ration servie au consommateur	
	Pour 100g	Pour une portion (g)
Energie (kJ)	1921	557.0
Energie (kcal)	460	133.0
Matières grasses (g)	25	7.1
Dont saturés (g)	5.1	1.5
Glucides (g)	54	16.0
Dont sucres (g)	31	9.0
Fibres alimentaires (g)	2.4	0.7
Protéines (g)	5.2	1.5
Sel (g)	0.36	0.1

* 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 :	28/07/2017	Version :
Date de révision produit :	27/09/2019	11.1
Date de révision logistique :		

Données logistiques

DDM* garantie (jours)	150
DDM à la date de production (jours)	225
Conditions de transport	Transport en température ambiante
Longueur/ profondeur (cm)	2.5
Largeur (cm)	10
Hauteur (moyenne pour 10 produits en cm)	8.5
Emballage	sachet
PCB	50
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	39x29.5x12
Poids net du carton (kg)	1.45
Poids brut du carton (kg)	1.69
Nombre de cartons par couche	8
Nombre de couche par palette	9
Type de palette	EUR
Poids net palette (kg)	104.4
Poids brut palette (kg)	146.7
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x118.5
Code DUN 14 carton	03178000406584
Code DUN 14 palette	13178000406581
Nomenclature douanière	19053191