



FICHE TECHNIQUE

Date de création :	27/12/2017	Version :
Date de révision produit :	21/11/2019	6.2



Informations générales

Dénomination commerciale	Mini tarte salée rde tomate basilic
Dénomination légale	Mini tartelette salée ronde tomate basilic 4.2cm chemisée x 160
Marque	HUG
Code article SMB	040702
Fournisseur	St Michel Biscuits
Adresse	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Site(s) de production	
Adresse site de production	
Certification ISO, IFS, BRC	IFS, ISO 9001
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	
Code EAN article	3178530407020

Informations détaillées

Poids net en g (article)	1056
Poids brut en g (article)	1446
Type de marquage DDM*	JJ/MM/AA
Codification du lot	Année et le jour (p.ex.7102=7 pour l'année 2017 et le 102ème jour de 2017)

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Farine (froment, seigle, épeautre)	végétal	
Graisse de palme non hydrogénée	végétal	
Amidon de froment	végétal	
Maltodextrine	végétal	
Poudre de tomate	végétal	2%
Fibres de froment	végétal	
Farine de soja	végétal	
basilic	végétal	0.6%
Sel de cuisine	minéral	
Emulsifiant: lécithine de soja	végétal	

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

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

farine (FROMENT, seigle, épeautre), graisse de palme non hydrogénée, amidon de FROMENT, maltodextrine, poudre de tomate 2%, fibres de FROMENT, farine de SOJA, basilic 0.6%, sel de cuisine, émulsifiant: lécithine de SOJA.	
Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, soja
Contaminations croisées:	

Valeurs nutritionnelles*

	Pour 100g	Pour une portion (g)	6.6
Energie (kJ)	2314	152.72	
Energie (kcal)	555	36.63	
Matières grasses (g)	35	2.3	
Dont saturés (g)	17	1.1	
Glucides (g)	50	3.3	
Dont sucres (g)	2.1	0.1	
Fibres alimentaires (g)	5	0.3	
Protéines (g)	6.5	0.4	
Sel (g)	0.56	0.04	

* 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 GERMCN*

Code GERMCN	1
Libellé	Entrées contenant plus de 15% de matières grasses
Fréquence	

*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 :	27/12/2017	Version :
Date de révision produit :	21/11/2019	6.2
Date de révision logistique :		

Données logistiques

DDM* garantie (jours)	240
DDM à la date de production (jours)	420
Conditions de transport	Transport en température ambiante
Diamètre (moyenne pour 10 produits en cm)	4.2
Nombre de pièces dans le carton	160
PCB	1
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	39.2x23.7x12.2
Poids net du carton (kg)	1.06
Poids brut du carton (kg)	1.50
Nombre de cartons par couche	10
Nombre de couche par palette	13
Type de palette	EUR
Poids net palette (kg)	138
Poids brut palette (kg)	220
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x199
Code DUN 14 carton	03178000407024
Code DUN 14 palette	13178000407021
Nomenclature douanière	19059070