



## FICHE TECHNIQUE

Date de création :	27/12/2017	Version :
Date de révision produit :	05/11/2018	6.2



## Informations générales

Dénomination commerciale	Mini tartelette salée ronde olive romarin 4,2cm chemisée x 160
Dénomination légale	Mini tartelette salée ronde olive romarin 4,2cm chemisée x 160
Marque	HUG
Code article SMB	040703
Fournisseur	St Michel Biscuits
Adresse	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Site(s) de production	Distribué par ST MICHEL BISCUITS
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	Distribué par SMB - BP20 - 41700 Contres France
Code EAN article	3178530407037

## Informations détaillées

Poids net en g (article)	1020
Poids brut en g (article)	1417
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	
Olives noires	végétal	4,5%
Fibres de froment	végétal	
Farine de soja	végétal	
Sel de cuisine	minéral	
Romarin	végétal	
Emulsifiant: lécithine de soja	végétal	
Colorant: bêta-carotène naturelle	végétal	

\* en conformité avec la Règlementation 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, olives noires 4,5%, fibres de FROMENT, farine de SOJA, sel de cuisine, romarin, emulsifiant: lécithine de SOJA, colorant: bêta-carotène naturelle.

Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, soja.
Contaminations croisées:	

## Valeurs nutritionnelles\*

	Pour 100g	Pour une portion (g)	6.4g
Energie (kJ)	2393	153.15	6.4
Energie (kcal)	575	36.8	
Matières grasses (g)	38	2.4	
Dont saturés (g)	17	1.1	
Glucides (g)	49	3.1	
Dont sucres (g)	1.2	0.1	
Fibres alimentaires (g)	4.9	0.3	
Protéines (g)	6.4	0.4	
Sel (g)	1.0	0.06	

\* En accord avec les tolérances définies dans le guide de tolérances DG SANCO (Decembre 2012)

## Microbiologie\*

Flora 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	1
Libellé	Entrées contenant plus de 15% de matières grasses
Fréquence	fréquence libre

\*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 :		Version :
	27/12/2017	
Date de révision produit :	05/11/2018	<b>6.2</b>
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		
Longueur/ profondeur (cm)			
Largeur (cm)			
Hauteur (moyenne pour 10 produits en cm)			
Emballage			
Nombre de pièces dans le sachet	160		
PCB	1		
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	23.7x39.2x12.2		
Poids net du carton (kg)	1.02		
Poids brut du carton (kg)	1.42		
Nombre de cartons par couche	10		
Nombre de couche par palette	13		
Type de palette	EUR	Fumigée ?	
		Gerbée?	
Poids net palette (kg)	132.6		
Poids brut palette (kg)	184.6		
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x171	Autre?	
Type de container		Taille	
Code DUN 14 carton	03178000407031		
Code DUN 14 palette	13178000407038		
Nomenclature douanière	19059070		
Pièces jointes demandées	0		