



FICHE TECHNIQUE

| | | |
|----------------------------|------------|-----------|
| Date de création : | 30/06/2017 | Version : |
| Date de révision produit : | | 6.1 |



Informations générales

| | |
|--------------------------|--|
| Dénomination commerciale | Tartelette pâte brisée salée carrée 7cm chemisée x 120 |
| Dénomination légale | Tartelette pâte brisée salée carrée 7cm chemisée x 120 |
| Marque | HUG |
| Code article SMB | 040714 |
| Fournisseur | St Michel Biscuits |
| Adresse | 2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France |
| Etude HACCP | Oui pour consultation sur site |
| Origine Fabrication | Distribué par SMB - BP20 - 41700 Contres France |

Informations détaillées

| | |
|---------------------------|---|
| Poids net en g (article) | 27,3 |
| Poids brut en g (article) | / |
| Type de marquage DDM* | JJ/mois/AA |
| Codification du lot | Année et le jour (p.ex L7102 = 7 pour l'année 2017 et le 102ème jour de 2017) = 12. Avril 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 | |
| Fibres de froment | végétal | |
| Farine de soja | végétal | |
| Sel de cuisine | minéral | |
| Emulsifiant: lécithine de soja | végétal | |
| Colorant: bêta-carotène naturelle | végétal | |

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

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

| | |
|--|-----------------------|
| Tartelette pâte brisée salée carrée 7cm chemisée x 120 | |
| Ingrédients : farine (froment, seigle, épeautre), graisse de palme non hydrogénée, amidon de froment, maltodextrine, fibres de froment, farine de soja, sel de cuisine, émulsifiant: lécithine de soja, colorant: bêta-carotène naturelle. | |
| Allergènes présents dans le produit: | Contient : blé, soja. |
| Contaminations croisées: | / |

Valeurs nutritionnelles*

| | |
|-------------------------------|------|
| Ration servie au consommateur | 27,3 |
|-------------------------------|------|

| | Pour 100g | Pour une portion (g) | 27,3 |
|-------------------------|-----------|----------------------|------|
| Energie (kJ) | 2290 | 625,17 | |
| Energie (kcal) | 550 | 150,15 | |
| Matières grasses (g) | 35 | 9,6 | |
| Dont saturés (g) | 17 | 4,6 | |
| Glucides (g) | 49 | 13,4 | |
| Dont sucres (g) | 0,9 | 0,2 | |
| Fibres alimentaires (g) | 7 | 1,9 | |
| Protéines (g) | 6 | 1,6 | |
| Sel (g) | 0,5 | 0,14 | |

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

Microbiologie*

| | |
|-------------------------------------|-----------------|
| Flore totale | < 100 000 UFC/g |
| Entérobactéries | < 100 UFC/g |
| Escherichia coli | < 10 UFC/g |
| Levures | < 1 000 UFC/g |
| Moisissures | < 1 000 UFC/g |
| Staphylocoques à coagulase positive | < 100 UFC/g |
| Salmonelles | Abs/25g |
| Listeria monocytogenes | Abs/25g |
| Bacillus cereus | < 1 000 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 : | 30/06/2017 | Version : |
| Date de révision produit : | | 6.1 |
| Date de révision logistique : | | |

Données logistiques

| | | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|-----------|--|
| DDM* garantie (mois) | 240 | | |
| DDM à la date de production (mois) | 420 | | |
| Conditions de transport | Transport en température ambiante | | |
| Diamètre | | | |
| Longueur/ profondeur | | | |
| Largeur | | | |
| Hauteur | | | |
| Emballage | | | |
| Nombre de pièces dans le sachet | | | |
| PCB | 1 | | |
| Dimension du carton(en mm) | 237 x 392 x 197 | | |
| Poids net du carton (kg) | 3,276 | | |
| Poids brut du carton (kg) | 3,761 | | |
| Nombre de cartons par couche | 10 | | |
| Nombre de couche par palette | 9 | | |
| Type de palette | EUR | Fumigée ? | |
| | | Gerbée? | |
| Poids net palette (kg) | 295,2 | | |
| Poids brut palette (kg) | 338,5 | | |
| Taille de palette (L x l x h) | 1200 x 800 x 1950 | Autre? | |
| Type de container | | Taille | |
| Code DUN 14 carton | 03178000407147 | | |
| Code DUN 14 palette | 13178000407144 | | |
| Nomenclature douanière | 19059070 | | |
| Pièces jointes demandées | 0 | | |