



FICHE TECHNIQUE

Date de création :	28/06/2017	Version :
Date de révision produit :		6.1



Informations générales

Dénomination commerciale	Tlette pâte brisée suc carr 7cmx120
Dénomination légale	Tartelette pâte brisée sucrée carrée 7cm chemisée x 120
Marque	HUG
Code article SMB	040715
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, ISO 9001
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	Distribué par SMB - BP20 - 41700 Contres France
Code EAN article	3178530407150

Informations détaillées

Poids net en g (article)	3460
Poids brut en g (article)	3940
Type de marquage DDM*	JJ/MM/AA
Codification du lot	Année et le jour (p.exL7102=7 pour l'année 2017 et le 102ème jour de 2017)

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Farine de froment	végétal	
Graisse de palme non hydrogénée	végétal	
Sucre	végétal	
Lactosérum en poudre	animal	
Emulsifiant: lécithine de soja	végétal	
Sel de cuisine	minéral	
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 de FROMENT, graisse de palme non hydrogénée, sucre, LACTOSERUM en poudre, émulsifiant: lécithine de SOJA, sel de cuisine, colorant: bêta-carotène naturelle.	
Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, lait, soja.
Contaminations croisées:	Traces éventuelles :

Valeurs nutritionnelles*

	Pour 100g	Pour une portion (g)	28.8
Energie (kJ)	2210	636.48	
Energie (kcal)	529	152.35	
Matières grasses (g)	28	8.1	
Dont saturés (g)	13	3.7	
Glucides (g)	60	17.3	
Dont sucres (g)	19	5.5	
Fibres alimentaires (g)	2	0.6	
Protéines (g)	7	2.0	
Sel (g)	0.11	0.03	

* 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	22
Libellé	Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins
Fréquence	fréquence 4/20

*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 :		
Date de révision produit :	28/06/2017	Version :
Date de révision logistique :		6.1

Données logistiques

DDM* garantie (jours)	240
DDM à la date de production (jours)	420
Conditions de transport	Transport en température ambiante
Longueur/ profondeur (cm)	7
Largeur (cm)	7
Nombre de pièces dans le carton	120
PCB	1
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	39x24x20
Poids net du carton (kg)	3.46
Poids brut du carton (kg)	3.94
Nombre de cartons par couche	10
Nombre de couche par palette	9
Type de palette	EUR
Poids net palette (kg)	311.4
Poids brut palette (kg)	354.7
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x195
Code DUN 14 carton	03178000407154
Code DUN 14 palette	13178000407151
Nomenclature douanière	19059070