

FICHE TECHNIQUE



Date de création :	30/06/2017	Version :
Date de révision produit :	06/09/2019	6.3



Informations générales

Dénomination commerciale	Prép crème pâtissière std frd 5Kgx4
Dénomination légale	Préparation pour crème pâtissière standard à froid 5Kg x 4
Marque	JEAN DUCOURTIEUX
Code article SMB	040721
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	FSSC 22000
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	Fabriqué en France
Code EAN article	3178530407211

Informations détaillées

Poids net en g (article)	5000
Poids brut en g (article)	5040
Type de marquage DDM*	JJ/MM/AA
Codification du lot	0015S107/1: 2 premiers chiffres = mode de conditionnement, 2 suivants = machine et

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Sucre	végétal	
Epaississants: E1414 - E1422	végétal	
Perméat de lactosérum	animal	
Lactose et protéine de lait	animal	
Huile de palme et de noix de coco hydrogénée	végétal animal	
Géifiants: E401 - E516 - E450	synthétique	
Poudre de lait entier	animal	
Arômes	synthétique végétal	
Colorant: E160a	synthétique végétal	

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

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

sucre, épaississants: E1414 - E1422, perméat de LACTOSERUM, LACTOSE et protéine de LAIT, huile de palme et de noix de coco hydrogénée (sirop de glucose de BLE ou amidon de maïs, émulsifiant: E472a, poudre de LAIT écrémé), géifiants: E401 - E516 - E450, poudre de LAIT entier, arômes, colorant: E160a.

Allergènes présents dans le produit:	Contient - lait, blé.
Contaminations croisées:	Traces éventuelles :

Valeurs nutritionnelles*

	Pour 100g	Pour une portion (g)	100g
Energie (kJ)	1657	473.0	
Energie (kcal)	391	112.0	
Matières grasses (g)	1.7	0.5	
Dont saturés (g)	1.4	0.4	
Glucides (g)	91	26.0	
Dont sucres (g)	68	19.0	
Fibres alimentaires (g)	0.4	0.0	
Protéines (g)	2.6	0.7	
Sel (g)	0.5	0.15	

* 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	0
Libellé	Fréquence libre : le produit n'est ni limité, ni encouragé
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 :	06/09/2019	6.3
Date de révision logistique :		

Données logistiques

DDM* garantie (jours)	360
DDM à la date de production (jours)	450
Conditions de transport	Transport en température ambiante
Longueur/ profondeur (cm)	4
Largeur (cm)	25
Hauteur (moyenne pour 10 produits en cm)	50
PCB	4
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	39x28.8x39
Poids net du carton (kg)	20.00
Poids brut du carton (kg)	20.81
Nombre de cartons par couche	8
Nombre de couche par palette	3
Type de palette	EUR
Poids net palette (kg)	480
Poids brut palette (kg)	525
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x132
Code DUN 14 carton	03178000407215
Code DUN 14 palette	13178000407212
Nomenclature douanière	21069098