

FICHE TECHNIQUE



Date de création :	30/06/2017	Version :
Date de révision produit :	01/04/2019	11.1



Informations générales

Dénomination commerciale	Prép cm pâtissière gourmet frd 1Kg
Dénomination légale	Préparation pour crème pâtissière gourmet à froid 1Kg
Marque	JEAN DUCOURTIEUX
Code article SMB	040723
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	Fabriquée en France
Code EAN article	3178530407235

Informations détaillées

Poids net en g (article)	1000
Poids brut en g (article)	1020
Type de marquage DDM*	JJ/MM/AA
Codification du lot	00155107/1: 2 premiers chiffres = mode de conditionnement, 2 suivants = machine et atelier de transf

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Sucre	végétal	
Epaississant: amidon modifié de pomme de terre E1414	végétal	
Perméat de lactosérum	animal	
Poudre de lait entier	animal	
Protéine de lait	animal	
Géifiants: E401 - E450	synthétique	
Emulsifiants: E472b - E472a	animal végétal	
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, épaississant: amidon modifié de pomme de terre E1414, perméat de lactosérum, poudre de lait entier, protéine de lait, géifiants: E401 - E450, émulsifiants: E472b - E472a (sirop de glucose de blé, de maïs ou de pomme de terre, poudre de lait écrémé), arômes, colorant: betacarotène.

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

Valeurs nutritionnelles*

	Pour 100g de produit déshydraté	Pour une portion de produit reconstitué (g)	Ration servie au consommateur
			100
Energie (kJ)	1671	475.0	
Energie (kcal)	394	112.0	
Matières grasses (g)	1.9	0.5	
Dont saturés (g)	1.5	0.4	
Glucides (g)	91	26.0	
Dont sucres (g)	71	20	
Fibres alimentaires (g)	0.5	0.0	
Protéines (g)	2.9	0.8	
Sel (g)	0.4	0.13	

* 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	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 :	01/04/2019	11.1
Date de révision logistique :		

Données logistiques

DDM* garantie (jours)	240
DDM à la date de production (jours)	450
Conditions de transport	Transport en température ambiante
PCB	1
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	34x17x5
Poids net du carton (kg)	1.00
Poids brut du carton (kg)	1.02
Nombre de cartons par couche	30
Nombre de couche par palette	10
Type de palette	EUR
Poids net palette (kg)	300
Poids brut palette (kg)	504.5
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x35
Code DUN 14 carton	31780004072394
Code DUN 14 palette	13178000407236
Nomenclature douanière	21069098