

FICHE TECHNIQUE



Date de création :	27/03/2018	Version :
Date de révision produit :		7.1



Informations générales

Dénomination commerciale	Feuille de génoise cacao
Dénomination légale	Feuille de génoise cacao 8mm
Marque	JEAN DUCOURTIEUX
Code article SMB	041141
Fournisseur	St Michel Biscuits
Adresse	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Site(s) de production	ST MICHEL CHAMPAGNAC
Adresse site de production	AVENUE JEAN DUCOURTIEUX - 24530 CHAMPAGNAC DE BELAIR
Certification ISO, IFS, BRC	IFS, BRC
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	Fabriqué en France
Code EAN article	3178530411416

Informations détaillées

Poids net en g (article)	2400
Poids brut en g (article)	2919
Type de marquage DDM*	JJ/MM/AA
Codification du lot	DDM/Jour de production/Heure

\*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition\*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Farine de blé	végétal	
Oeufs	animal	
Sucre	végétal	
Sirup de glucose-fructose	végétal	
Stabilisant: glycérol, sorbitols	végétal	
Cacao maigre en poudre	végétal	2.8%
Huile de tournesol	végétal	
Lait écrémé en poudre	animal	
Arôme naturel (contient alcool)	végétal	
Sel	minéral	
Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium	minéral	
Emulsifiants : E471, E475	synthétique	

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

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

Farine de BLE - OEUFS - Sucre - Sirup de glucose-fructose - Stabilisants : glycérol, sorbitols - Cacao maigre en poudre (2,8%) - Huile de tournesol - LAIT écrémé en poudre - Arôme naturel (contient alcool) - Sel - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Emulsifiants : E471, E475

Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, oeufs, lait.
Contaminations croisées:	Traces éventuelles : Fruits à coques et dérivés, Soja et dérivés,

Valeurs nutritionnelles\*

	Pour 100g	Pour une portion (g)	30g
Energie (kJ)	1449	434.7	30
Energie (kcal)	343	102.9	
Matières grasses (g)	5.9	1.8	
Dont saturés (g)	1.7	0.5	
Glucides (g)	63	18.9	
Dont sucres (g)	34	10.2	
Fibres alimentaires (g)	2.4	0.7	
Protéines (g)	8.7	2.6	
Sel (g)	0.79	0,24	

\* 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 :		
	27/03/2018	Version :
Date de révision produit :		<b>7.1</b>
Date de révision logistique :		

**Données logistiques**

DDM* garantie (jours)	60
DDM à la date de production (jours)	120
Conditions de transport	Transport en température ambiante
Longueur/ profondeur (cm)	<b>58</b>
Largeur (cm)	<b>38</b>
Hauteur (moyenne pour 10 produits en cm)	0.8
Nombre de pièces dans le carton	2 sachets de 3 feuilles
PCB	1
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	60x40x12.7
Poids net du carton (kg)	2.40
Poids brut du carton (kg)	2.92
Nombre de cartons par couche	4
Nombre de couche par palette	8
Type de palette	EUR
Poids net palette (kg)	76.8
Poids brut palette (kg)	93.4
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x116.6
Code DUN 14 carton	03178000411410
Code DUN 14 palette	13178000411417
Nomenclature douanière	19059070