



FICHE TECHNIQUE

Date de création :	07/12/2017	Version :
Date de révision produit :		6.1



Informations générales

Dénomination commerciale	Palmiers au caramel
Dénomination légale	Biscuits feuilletés aux éclats de caramel
Marque	St Michel
Code article SMB	041229
Fournisseur	St Michel Biscuits
Adresse	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Site de production	St Michel Champagnac
Adresse site de production	Avenue Jean Ducourtieux, 24530 Champagnac-de-Belair France
Certification ISO, IFS, BRC	IFS et BRC
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	Distribué par SMB - BP20 - 41700 Contres France

Informations détaillées

Poids net en g (article)	1980
Poids brut en g (article)	2452
Type de marquage DDM*	JJ/MM/AAAA ou AAAA/MM/JJ
Codification du lot	Date de production / Quantième / heure DDM

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
farine de blé	végétal	
beurre pâtissier	animal	28
sucre	végétal	
éclats de caramel		13
sucre	végétal	
sirop de glucose	végétal	
Crème fraîche	animal	
poudre de lait écrémé	animal	
sel	minéral	
Dextrose	végétal	
arôme naturel de vanille	végétal	
sel	minéral	
arôme naturel	végétal	
poudre à lever : carbonates de sodium	synthétique	

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

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

Biscuit feuilleté aux éclats de caramel :	
Ingrédients : farine de blé , beurre pâtissier 28%, sucre, éclats de caramel 13% (sucre, sirop de glucose, crème fraîche, lait écrémé en poudre, sel, dextrose, arôme naturel vanille), sel, arôme naturel, poudre à lever : carbonates de sodium.	
Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, lait.
Contaminations croisées:	Traces éventuelles de : fruits à coque, soja et oeufs

Valeurs nutritionnelles*

	Pour 100g	Pour une portion (g)	16,6
Energie (kJ)	2266	376	
Energie (kcal)	542	90	
Matières grasses (g)	31	5,2	
Dont saturés (g)	22	3,6	
Glucides (g)	60	10,0	
Dont sucres (g)	28	4,6	
Fibres alimentaires (g)	1,9	0,4	
Protéines (g)	4,9	0,8	
Sel (g)	1,27	0,20	

* 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 GERM CN*

Code GERM CN	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 :	07/12/2017	Version :
Date de révision produit :		6.1
Date de révision logistique :		

Données logistiques

Code EAN article	3178530412291		
DDM* garantie (jours)	150		
DDM à la date de production (jours)	270		
Conditions de transport	Transport en température ambiante		
Diamètre			
Longueur/ profondeur			
Largeur			
Hauteur			
Emballage			
Nombre de pièces dans le sachet	2		
PCB	1		
Dimension du carton(en mm)	381 x 230 x 162		
Poids net du carton (kg)	1,992		
Poids brut du carton (kg)	2,667		
Nombre de cartons par couche	6		
Nombre de couche par palette	12		
Type de palette	EUR	Fumigée ?	
		Gerbée?	
Poids net palette (kg)	143,424		
Poids brut palette (kg)	177,408		
Taille de palette (L x l x h)	1200 x 800 x 1188	Autre?	
Type de container		Taille	
Code DUN 14 carton	03178000412295		
Code DUN 14 palette	13178000412292		
Nomenclature douanière	19053130		
Pièces jointes demandées	0		