

FICHE TECHNIQUE



Date de création :	16/02/2017	Version :
Date de révision produit :	08/03/2018	6.3



Informations générales

Dénomination commerciale	Croustisabliés 9cm
Dénomination légale	Fond sablé pur beurre à garnir
Marque	JEAN DUCOURTIEUX
Code article SMB	041288
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	3178530412888

Informations détaillées

Poids net en g (article)	2016
Poids brut en g (article)	2278
Type de marquage DDM*	JJ/MM/AA
Codification du lot	DDM/Jour de production/Heure

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Farine de blé	végétal	
Beurre pâtissier	animal	25%
Sucre	végétal	
Oeufs	animal	
Poudres à lever	synthétique	
Sel	minéral	

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

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

Farine de BLE - BEURRE pâtissier (25%) - Sucre - OEUFs - Poudres à lever (BLE) : diphosphates et carbonates de sodium - Sel	
Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, oeufs, lait.
Contaminations croisées:	Traces éventuelles : Soja et dérivés,

Valeurs nutritionnelles*

	Pour 100g	Pour une portion (g)	42g
Energie (kJ)	2156	905.52	
Energie (kcal)	515	216.3	
Matières grasses (g)	27	11.3	
Dont saturés (g)	18	7.6	
Glucides (g)	61	25.6	
Dont sucres (g)	25	10.5	
Fibres alimentaires (g)	2	0.8	
Protéines (g)	6.1	2.6	
Sel (g)	0.78	0.33	

* 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	21
Libellé	Desserts contenant plus de 15% de matières grasses
Fréquence	fréquence 3/20

*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 :	16/02/2017	Version :
Date de révision produit :	08/03/2018	6.3
Date de révision logistique :		

Données logistiques

DDM* garantie (jours)	120
DDM à la date de production (jours)	270
Conditions de transport	Transport en température ambiante
Diamètre (moyenne pour 10 produits en cm)	9
Hauteur (moyenne pour 10 produits en cm)	1
Emballage	
Nombre de pièces dans le carton	48
PCB	1
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	38.3x28.8x13.6
Poids net du carton (kg)	2.02
Poids brut du carton (kg)	2.28
Nombre de cartons par couche	8
Nombre de couche par palette	8
Type de palette	EUR
Poids net palette (kg)	129
Poids brut palette (kg)	170.8
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x119
Code DUN 14 carton	03178000412882
Code DUN 14 palette	13178000412889
Nomenclature douanière	19059070