



Fiche Technique Client

Doonuts nappé chocolat

Modifié le : 27 mars 2025
Générée le : 9 mai 2025 à 10:46
Code interne : PF2885
Code article : 04131900
Version : P.12.1.0

Libellé légal Gâteau nappé de chocolat au lait
Libellé commercial Doonuts nappé chocolat
Marque ST MICHEL
Code EAN 3178530413199
DDM 273 J
Durée de vie minimum à livraison 182 J
Code douanier 1905907000

Entité de commercialisation : S.A.S ST MICHEL BISCUITS , Z.I. 2, Bd de l'Industrie, Contres – F-41700 LE CONTROIS-EN-SOLOGNE

Site de production	Adresse	Origine de fabrication	Certifications
Contres	2 Boulevard de l'Industrie 41700 Le Controis-en-Sologne	Fabriqué en France.	BRC, IFS

ÉTIQUETAGE

Liste des ingrédients

farine de blé 20%, huile de colza, sucre, blancs d'œufs 15%, chocolat au lait 12% (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant : lécithines (soja), arôme naturel de vanille), stabilisant : glycérol, lait écrémé en poudre, sirop de sucre inverti, arôme naturel (lait), poudre à lever : carbonates d'ammonium, sel

Allergènes (UE uniquement) Contient : gluten, lait, soja, œuf
Traces éventuelles de : fruits à coque, graines de sésame

OGM Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation Produit non soumis aux obligations d'étiquetage du règlement (CE) 1169/2011

Nanotechnologies Absence d'ingrédients, d'additifs ou d'auxiliaires technologiques contenant des nanotechnologies en lien avec l'arrêté français du 5 mai 2017

Contaminants et pesticides En conformité avec la réglementation (CE) 2023/915 et ses modifications + (CE) 396/2005 et ses modifications

S.A.S ST MICHEL BISCUITS
au capital de 23 534 000 € - RCS Blois B 421 019 951 - N° TVA : FR70 421 019 951
Z.I. 2, Bd de l'Industrie, Contres – F-41700 LE CONTROIS-EN-SOLOGNE - Tél : 02.54.79.79.79



Fiche Technique Client

Doonuts nappé chocolat

Modifié le : 27 mars 2025
Générée le : 9 mai 2025 à 10:46
Code interne : PF2885
Code article : 04131900
Version : P.12.1.0

Conditions de stockage pour le client Tenir au sec, à l'abri de la chaleur (max 25°C) et de la lumière.

Conditions de conservation pour le consommateur final Tenir au sec, à l'abri de la chaleur (max 25°C) et de la lumière.

COMPOSITION

Ingrédients	% QUID
farine de blé	20%
huile de colza	20%
sucre	19%
blancs d' œufs	15%
chocolat au lait (sucre 6,3%, beurre de cacao 2,5%, lait entier en poudre 1,9%, pâte de cacao 1,7%, émulsifiant : lécithines (soja) 0,04%, arôme naturel de vanille 0,03%)	12%
stabilisant : glycérol 8,5%	8,5%
lait écrémé en poudre	3,3%
sirop de sucre inversi	1,8%
arôme naturel (lait)	0,8%
poudre à lever : carbonates d'ammonium 0,2%	0,2%
sel	0,2%

Les % peuvent varier légèrement en fonction des contraintes de process et d'ingrédients, tout en garantissant l'ordre des ingrédients et les % étiquetés dans la liste d'ingrédient

* en conformité avec la Règlementation européenne (CE) 1169/2011



Fiche Technique Client

Doonuts nappé chocolat

Modifié le : 27 mars 2025
Générée le : 9 mai 2025 à 10:46
Code interne : PF2885
Code article : 04131900
Version : P.12.1.0

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (30 g)	Unité	% des AQR* (30 g)
Energie	1 889	567	kJ	6.8% de 8400kJ
Energie	452	136	kcal	6.8% de 2000kcal
Matières grasses	25	7,5	g	10.7% de 70g
dont acides gras saturés	4,1	1,2	g	6% de 20g
Glucides	54	16	g	6.2% de 260g
dont sucres	31	9,3	g	10.3% de 90g
Fibres alimentaires	1,1	< 0,5	g	1.3% de 25g
Protéines	5,7	1,7	g	3.4% de 50g
Sel	0,34	0,1	g	1.7% de 6g

*Apport de référence pour un adulte – type (8400kJ / 2000kcal)

Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	50
Catégorie GEMRCN :	
Ration servie au consommateur (g) :	30
Code GEMRCN :	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 Client

Doonuts nappé chocolat

Modifié le : 27 mars 2025
Générée le : 9 mai 2025 à 10:46
Code interne : PF2885
Code article : 04131900
Version : P.12.1.0

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore Aérobie Mésophile 30°C	< 10 000 UFC/g	Escherichia coli	< 10 UFC/g
Salmonella spp	Non détectées / 25g	Levures	< 500 UFC/g
Moisissures	< 500 UFC/g	Listeria monocytogenes	< 100 UFC/g

CONDITIONNEMENT

UVC	Colis
Carton	Carton à nb de pièces fixes

Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE

UVC	Dimension (Lxlxh) en mm	Tare UVC en g	Poids net (g)	Poids brut env en g	PCB	Dimension (Lxlxh) en mm	Poids brut env en kg
1	75x25x105		30	0	50	390x295x115	1,74

Palettisation

Nombre PCB/ couche	Nombre couche/ palette	Nombre PCB/ palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (Lxlxh) en mm
8	9	72	3600	150,28	1200x800x1185

EAN colis	EAN palette
03178000413193	13178000413190

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
1,5	108

TRACABILITE

Type de marquage lot :	AAQQQALL - AA=derniers chiffres de l'année ; QQQ=Quantième ; A=Code site ; LL=Ligne de production
------------------------	--

S.A.S ST MICHEL BISCUITS
au capital de 23 534 000 € - RCS Blois B 421 019 951 - N° TVA : FR70 421 019 951
Z.I. 2, Bd de l'Industrie, Contres – F-41700 LE CONTROIS-EN-SOLOGNE - Tél : 02.54.79.79.79