



FICHE TECHNIQUE

Date de création :	07/12/2017	Version :
Date de révision produit :	27/08/2018	6.2



Informations générales

Dénomination commerciale	Le Palmier au beurre
Dénomination légale	Biscuits feuilletés au beurre
Marque	St Michel
Code article SMB	04135100
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)	1740
Poids brut en g (article)	2212
Type de marquage DDM*	JJ - MM - AAAA
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	50
Beurre pâtisseries	animal	31
Sucre	végétal	
Arôme naturel de vanille	végétal	
Sel	minéral	
Poudre à lever : carbonate de sodium	synthétique	

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

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

EXEMPLE	
Biscuits Feuilletés au beurre	
Ingrédients : farine de blé (50%), beurre pâtisseries (31%), sucre, arôme naturel de vanille, sel, poudre à lever : carbonates de sodium.	
Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, lait.
Contaminations croisées:	Traces éventuelles d'œufs, fruits à coque et soja

Valeurs nutritionnelles*

	Pour 100g	Pour une portion (g)	14,5
Energie (kJ)	2339	339	
Energie (kcal)	560	81	
Matières grasses (g)	33	4,8	
Dont saturés (g)	22	1,2	
Glucides (g)	60	8,7	
Dont sucres (g)	23	3,3	
Fibres alimentaires (g)		0,0	
Protéines (g)	4,9	0,7	
Sel (g)	1,1	0,16	

* 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	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 :	27/08/2018	6.2
Date de révision logistique :		

Données logistiques

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)	196 x 396 x 173		
Poids net du carton (kg)	1,74		
Poids brut du carton (kg)	2,212		
Nombre de cartons par couche	12		
Nombre de couche par palette	6		
Type de palette	EUR	Fumigée ?	
		Gerbée?	
Poids net palette (kg)	125,28		
Poids brut palette (kg)	159,264		
Taille de palette (L x l x h)	1200 x 800 x 1188	Autre?	
Type de conteneur		Taille	
Code DUN 14 carton	03178000413513		
Code DUN 14 palette	13178000413510		
Nomenclature douanière	19053119		
Pièces jointes demandées	0		