

FICHE TECHNIQUE



Date de création :	14/03/2018	Version :
Date de révision produit :		7.1



Informations générales

Dénomination commerciale	Bouchées rondes à garnir
Dénomination légale	Bouchées rondes à garnir
Marque	Jean Ducourtieux
Code article SMB	040996
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 France
Certification ISO, IFS, BRC	IFS, BRC
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	Distribué par SMB - BP20 - 41700 Contres France
Code EAN article	3178530409963

Informations détaillées

Poids net en g (article)	2430
Poids brut en g (article)	3580
Type de marquage DDM*	Jour/Mois/Année
Codification du lot	DDM/Jour de production/Heure

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUD)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Farine de blé	végétal	
Margarine (matières grasses végétales totalement hydrogénées et non hydrogénées (palme, colza, palmiste) - eau - sel - émulsifiant : E471 - colorants : caroténoïdes - arômes)	végétal, minéral, synthétique	
Oeufs	animal	
Sel	minéral	
Lait écrémé en poudre	animal	
Poudre à lever : carbonates de sodium	minéral	

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

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

<p>Bouchées rondes à garnir</p> <p>Ingrédients : Farine de blé - Margarine (matières grasses végétales totalement hydrogénées et non hydrogénées (palme, colza, palmiste) – eau – sel - émulsifiant : E471 – colorants : caroténoïdes – arômes) - Oeufs - Sel - Lait écrémé en poudre - Poudre à lever : carbonates de sodium.</p>	
Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, oeufs, lait.
Contaminations croisées:	

Valeurs nutritionnelles*

	Pour 100g	Pour une portion (g)	27
Energie (kJ)	2316		625,3
Energie (kcal)	557		150,4
Matières grasses (g)	40		10,8
Dont saturés (g)	23		6,2
Glucides (g)	42		11,3
Dont sucres (g)	0,5		0,14
Fibres alimentaires (g)	2,3		0,6
Protéines (g)	6,3		1,7
Sel (g)	1,2		0,32

* 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 GERM CN*

Code GERM CN	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 :	14/03/2018	Version :
Date de révision produit :		7.1
Date de révision logistique :		

Données logistiques

DDM* garantie (jours)	180		
DDM à la date de production (jours)	360		
Conditions de transport	Transport en température ambiante		
Diamètre (mm)			
Longueur/ profondeur (moyenne pour 10 produits en mm)	73 +/- 2 mm		
Largeur (moyenne pour 10 produits en mm)	71 +/- 2 mm		
Hauteur (moyenne pour 10 produits en mm)	46 +/- 3 mm		
Emballage			
Nombre de pièces dans le sachet	90		
PCB	1		
Dimension du carton (L x l x h) (en mm)	395 x 295 x 260		
Poids net du carton (kg)	2,43		
Poids brut du carton (kg)	3,58		
Nombre de cartons par couche	4		
Nombre de couche par palette	8		
Type de palette	EUR	Fumigée ?	
		Gerbée ?	
Poids net palette (kg)	77,76		
Poids brut palette (kg)	114,56		
Taille de palette (L x l x h) (en mm)	1200 x 800 x 1190	Autre ?	
Type de container		Taille	
Code DUN 14 carton	03178000409967		
Code DUN 14 palette	13178000409964		
Nomenclature douanière	1905 90 80		
Pièces jointes demandées	0		