

FICHE TECHNIQUE



Date de création :	03/10/2017	Version :
Date de révision produit :		6.1



Informations générales

Dénomination commerciale	Préparation pour crème brûlée
Dénomination légale	Préparation pour crème brûlée
Marque	Jean Ducourtieux
Code article SMB	803722
Fournisseur	St Michel Biscuits
Adresse	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	Distribué par SMB - BP20 - 41700 Contres France
Code EAN article	3048288037223

Informations détaillées

Poids net en g (article)	750
Poids brut en g (article)	815
Type de marquage DDM*	MM/AAAA
Codification du lot	lot à 11 chiffres XXXXXXQQQCC : XXXXXX = numéro d'ordre de fabrication / QQQ = quantième du jour de conditionnement / CC :compteur numérique

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Sucre	végétal	
Amidon	végétal	
Arômes	artificiel	
Œuf entier en poudre	animal	
Épaississant: carraghénanes	végétal	
Colorants: bêta-carotène	synthétique	
Vitamine B2	synthétique	

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

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

Préparation pour crème brûlée	
<u>Ingrédients</u> : Sucre, amidon, arômes, œuf entier en poudre, épaississant: carraghénanes, colorants: bêta-carotène, vitamine B2.	
Allergènes présents dans le produit:	Contient : œufs.
Contaminations croisées:	Traces éventuelles de : céréales contenant du gluten, lait, soja, fruits à coque, sulfites, céleri.

Valeurs nutritionnelles*

	Ration servie au consommateur	
	Pour 100g	Pour une portion (g)
Energie (kJ)	1657	198,84
Energie (kcal)	390	46,8
Matières grasses (g)	0,6	0,1
Dont saturés (g)	0,2	0,0
Glucides (g)	95	11,4
Dont sucres (g)	79	9,5
Fibres alimentaires (g)	0,4	0,0
Protéines (g)	0,8	0,1
Sel (g)	0,08	0,01

* En accord avec les tolérances définies dans le guide de tolérances DG SANCO (Decembre 2012)

Microbiologie*

Flore totale aérobie mésophile à 30°C	< 50 000 UFC/g
Coliformes à 30°C	< 100 UFC/g
Levures + moisissures	< 1 000 UFC/g
Moisissures seules	< 300 UFC/g
Escherichia coli	Abs/g
Salmonelles	Abs/25g
Anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C	< 100 UFC/g
Staphylocoques à coagulase positive	Abs/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 GERMEN*

Code GERMEN	0
Libellé	Fréquence libre : le produit n'est ni limité, ni encouragé
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

logo marque du
produit

Date de création :	03/10/2017	Version :
Date de révision produit :		6.1
Date de révision logistique :		

Données logistiques

DDM* garantie (jours)	180		
DDM à la date de production (jours)	540		
Conditions de transport	Transport en température ambiante		
Emballage	étui		
Nombre de pièces dans le sachet	1		
PCB	6		
Dimension du carton(en mm)	395x185x235		
Poids net du carton (kg)	4,5		
Poids brut du carton (kg)	5,1		
Nombre de cartons par couche	10		
Nombre de couche par palette	5		
Type de palette	EUR	Fumigée ?	
		Gerbée?	
Poids net palette (kg)	225		
Poids brut palette (kg)	240		
Taille de palette (L x l x h)	1200*800*1250	Autre?	
Type de container		Taille	
Code DUN 14 carton	13048288037220		
Code DUN 14 palette	53048288037228		
Nomenclature douanière	21069098		
Pièces jointes demandées	0		