

FICHE TECHNIQUE



Date de création :	25/02/2019	Version :
Date de révision produit :		9.1



Informations générales

Dénomination commerciale	Galette au beurre
Dénomination légale	Galette au bon beurre BIO
Marque	ST MICHEL
Code article SMB	041693
Fournisseur	St Michel Biscuits
Adresse	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Site(s) de production	St Michel Chef Chef
Adresse site de production	8, rue du Chevecier - 44730 Saint-Michel-Chef-Chef France
Certification ISO, IFS, BRC	IFS, BRC
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	Fabriqué en France
Code EAN article	3178530416930

Informations détaillées

Poids net en g (article)	51
Poids brut en g (article)	53
Type de marquage DDM*	JJ/MM/AA
Codification du lot	JL H:M

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Farine de blé	végétal	66%
Sucre de canne	végétal	
Beurre	animal	16%
Œufs	animal	2.5%
poudre à lever (carbonates d'ammonium et de sodium, acide citrique)	synthétique	
arôme naturel	végétal	
sel marin gris	minéral	
lait écrémé en poudre	animal	

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

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

Farine de BLE 66%, sucre de canne* 25%, BEURRE 16%, ŒUFS*2,5%, poudres à lever: carbonates d'ammonium et de sodium- acide citrique, arôme naturel, sel marin gris, LAIT écrémé en poudre*.	
*ingrédient issu de l'agriculture biologique	
Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, oeufs, lait.
Contaminations croisées:	Traces éventuelles : Soja et dérivés, Graines de sésame et dérivés, Fruits à coques et dérivés,

Valeurs nutritionnelles*

	Pour 100g	Pour une portion (g)	51
Energie (kJ)	1910	974.0	
Energie (kcal)	454	231.0	
Matières grasses (g)	14	7.14	
Dont saturés (g)	9.1	4.64	
Glucides (g)	72	37.0	
Dont sucres (g)	27	14.0	
Fibres alimentaires (g)	2.9	1.48	
Protéines (g)	8.5	4.34	
Sel (g)	0.94	0.48	

* 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	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



Date de création :		Version :
	25/02/2019	
Date de révision produit :		9.1
Date de révision logistique :		

Données logistiques

DDM* garantie (jours)	240
DDM à la date de production (jours)	365
Conditions de transport	Transport en température ambiante
Longueur/ profondeur (cm)	2.5
Largeur (cm)	6
Hauteur (moyenne pour 10 produits en cm)	13.5
Nombre de pièces dans le sachet	8
PCB	32
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	26.6x22.6x13.5
Poids net du carton (kg)	1.63
Poids brut du carton (kg)	1.85
Nombre de cartons par couche	15
Nombre de couche par palette	7
Type de palette	EUR
Poids net palette (kg)	172
Poids brut palette (kg)	220
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x135
Code DUN 14 carton	13178530416937
Code DUN 14 palette	13178531416936
Nomenclature douanière	19053130