



Fiche Technique Client

TARTELETTE SABLÉE 8.5 CM MGV BIO

Modifié le : 6 mars 2023
Générée le : 1 déc. 2022 à 11:07
Code interne : PF7490
Code article : 04241900
Version : 12.1.0

Libellé légal Tartelette sablée 8.5cm BIO, à garnir
Libellé commercial TARTELETTE SABLÉE 8.5 CM MGV BIO
Marque JEAN DUCOURTIEUX
Code EAN 3178530424195
DDM 364 J
Durée de vie minimum à livraison 243 J
Code douanier 19059070

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
Champagnac	Avenue Jean Ducourtieux 24530 Champagnac-de-Belair		BRC, IFS

ÉTIQUETAGE

Liste des ingrédients

farine de **blé***, graisse de palme*, sucre*, blancs d'**œufs***, **œufs***, sirop de riz*, sel, arôme naturel de vanille*, poudre à lever : carbonates d'ammonium

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Allergènes Contient : gluten, œuf
Traces éventuelles de : lait, soja

Certifications produits EU – Produits issus de l'agriculture biologique

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

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

Contaminants et pesticides En conformité avec la réglementation (CE) 1881/2006 et ses modifications + (CE) 396/2005 et ses modifications

Allégations EU Pauvre en sodium ou en sel

Conditions de stockage pour le client Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

Conditions de conservation pour le consommateur final Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

COMPOSITION

Ingrédients	% QUID
farine de blé *	63,3%
graisse de palme*	18,9%
sucre*	18,9%
blancs d' œufs *	6,4%
œufs *	3,3%
sirop de riz*	2,6%
sel	0,2%
arôme naturel de vanille*	0,2%
poudre à lever : carbonates d'ammonium	0,09%

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique
* en conformité avec la Règlementation européenne (CE) 1169/2011

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (24 g)	Unité	% des AQR* (24 g)
Energie	2 020	485	kJ	5.8% de 8400kJ
Energie	481	116	kcal	5.8% de 2000kcal
Matières grasses	20	4,8	g	6.9% de 70g
dont acides gras saturés	9,6	2,3	g	11.5% de 20g
Glucides	66	16	g	6.2% de 260g
dont sucres	22	5,3	g	5.9% de 90g
Fibres alimentaires	2,5	0,6	g	2,4% de 25g
Protéines	8,1	1,9	g	3.8% de 50g
Sel	0,28	0,07	g	1.2% de 6g

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

Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	
Catégorie GEMRCN :	
Ration servie au consommateur (g) :	24
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

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		

CONDITIONNEMENT

UVC	Colis
Carton	Carton à nb de pièces fixes

Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE

UVC	Dimension (LxIxh) en mm	Tare UVC en g	Poids net (g)	Poids brut env en g	PCB	Dimension (LxIxh) en mm	Poids brut env en kg
1	294x394x198	0	3 456	3 456	1	394x294x198	3,947

Palettisation

Nombre PCB/couche	Nombre couche/palette	Nombre PCB/palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (LxIxh) en mm
8	5	40	40	182,88	1200x800x1140

EAN colis	EAN palette
13178530424192	13178531424191

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
3,4560000000000004	138,24

TRACABILITE

Type de marquage lot :	DDM + Année (A) + Quantième (QQQ)
------------------------	-----------------------------------