



Fiche Technique Client

BOUCHÉE FEUILLETEE MGVBIO

Modifié le : 6 mars 2023
Générée le : 7 mars 2023 à 09:16
Code interne : PF7491
Code article : 04242000
Version : P.12.1.0

Libellé légal Bouchée BIO, à garnir
Libellé commercial BOUCHÉE FEUILLETEE MGVBIO
Marque JEAN DUCOURTIEUX
Code EAN 3178530424201
DDM 364 J
Durée de vie minimum à livraison 243 J
Code douanier 19059080

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*, margarine* (graisse de palme*, eau, huile de tournesol*, sel, jus de citron concentré*), œufs*, sel, poudre à lever : carbonates de sodium

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

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

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

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



Fiche Technique Client

BOUCHÉE FEUILLETEE MG V BIO

Modifié le : 6 mars 2023
Générée le : 7 mars 2023 à 09:16
Code interne : PF7491
Code article : 04242000
Version : P.12.1.0

Allégations EU Faible teneur en sucres
US Sans sucres

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 *	55,7%
margarine* (graisse de palme*, eau, huile de tournesol*, sel, jus de citron concentré*)	51,9%
œufs *	1,1%
sel	0,8%
poudre à lever : carbonates de sodium	0,008%

* en conformité avec la Règlementation européenne (CE) 1169/2011

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (34 g)	Unité	% des AQR* (34 g)
Energie	2 346	798	kJ	9.5% de 8400kJ
Energie	565	192	kcal	9.6% de 2000kcal
Matières grasses	43	15	g	21.4% de 70g
dont acides gras saturés	20	6,9	g	34.5% de 20g
Glucides	37	13	g	5% de 260g
dont sucres	1,1	< 0,5	g	0% de 90g
Fibres alimentaires	2,4	0,8	g	3,3% de 25g
Protéines	6,3	2,1	g	4.2% de 50g
Sel	0,79	0,27	g	4.5% de 6g

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

Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	72
Catégorie GEMRCN :	
Ration servie au consommateur (g) :	34
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			
<i>Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE</i>							
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	292x392x336	0	2 448	2 448	1	392x292x336	2,97

Palettisation					
Nombre PCB/couche	Nombre couche/palette	Nombre PCB/palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (LxIxh) en mm
8	3	24	24	71,28	1200x800x1158

EAN colis	EAN palette
13178530424208	13178531424207

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
2,448	58,752

TRACABILITE

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