

FICHE TECHNIQUE

Date de création :	19/03/2020	Version :
Date de révision produit :		11,1



Informations générales

Dénomination commerciale	Chou lunch pur beurre
Dénomination légale	Chou lunch pur beurre à garnir
Marque	
Code article SMB	150434
Fournisseur	St Michel Biscuits
Adresse	2 boulevard de l'Industrie - Contres - 41700 Le Controis-en-Sologne - 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
Certification Produits	
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	Distribué par SMB - Contres - 41700 Le Controis en Sologne - France
Code EAN article	

Informations détaillées

Valeurs ci-dessous exprimées en	pièce <input type="checkbox"/> paquet <input type="checkbox"/> ration <input type="checkbox"/> carton <input checked="" type="checkbox"/>	Tolérances
Poids net en g	600	
Poids brut en g	883	
Type de marquage DDM*	Jour / Mois / Année	
Codification du lot	DDM / quantième de production / heure	
Diamètre (moyenne pour 10 produits en mm)	55	+/- 3
Longueur/ profondeur (moyenne pour 10 produits en mm)		+/-
Largeur (moyenne pour 10 produits en mm)		+/-
Hauteur (moyenne pour 10 produits en mm)	40	+/- 3

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Œufs	animal	
Farine de blé	végétal	
Beurre pâtissier	animal	22%
Sel	minéral	

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

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

Chou lunch pur beurre à garnir	
Ingrédients : Œufs - Farine de blé - Beurre pâtissier (22%) - Sel	
Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, oeufs, lait.
Contaminations croisées:	

Valeurs nutritionnelles*

1 portion =	1 éclair	Ration servie au consommateur	5
	Pour 100g	Pour une portion (g)	5
Energie (kJ)	2147	107	
Energie (kcal)	517	26	
Matières grasses (g)	32	1,60	
Dont saturés (g)	17	0,9	
Glucides (g)	38	1,90	
Dont sucres (g)	< 0,5	#VALEUR!	
Fibres alimentaires (g)	2,1	0,1	
Protéines (g)	18	0,9	

Sel (g)	1,4	0,07
---------	-----	------

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

Nutriscore	
------------	--

Microbiologie*

Flore totale	< 10 000 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Salmonelles	Abs/25g
Levures	< 500 UFC/g
Moisissures	< 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.

Nous vous conseillons de conserver les produits entre minimum 15°C et maximum 25°C

ndons. Celles-ci ne pren

Catégorie GEMRCN*

Code GEMRCN	#VALEUR!
Libellé	#VALEUR!
Fréquence	#VALEUR!

FICHE TECHNIQUE

logo marque du produit

Date de création :	19/03/2020	Version :
Date de révision produit :		11,1
Date de révision logistique :		

Données logistiques

Libellé commercial			
DDM* garantie (jours)			
DDM à la date de production (jours)			
Conditions de transport			
Poids net en g (article)			
Poids brut en g (article)			
Emballage			
Nombre de pièces dans le sachet			
PCB			
Dimension du carton (L x l x h) (en mm)			
Poids net du carton (kg)			
Poids brut du carton (kg)			
Nombre de cartons par couche			
Nombre de couche par palette			
Type de palette	EUR	Fumigée ?	
		Gerbée?	
Poids net palette (kg)			
Poids brut palette (kg)			
Taille de palette (L x l x h) (en mm)		Autre?	
Type de container		Taille	
Code DUN 14 carton			
Code DUN 14 palette			
Nomenclature douanière			
Pièces jointes demandées			0