

FICHE TECHNIQUE



Date de création :	19/12/2017	Version :
Date de révision produit :		6.1



Informations générales

Dénomination commerciale	Eclats de galettes tout au beurre
Dénomination légale	Eclats de galette pur beurre
Marque	St Michel
Code article SMB	041553
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	3178530415537

Informations détaillées

Poids net en g (article)	300
Poids brut en g (article)	302,5
Type de marquage DDM*	Etiquette imprimée collée sur le sachet
Codification du lot	000AAQQQ où AA = année et QQQ = quantième du jour d'ensachage

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
farine de blé	végétal	65
sucre	végétal	
beurre	animal	18
œufs de poules élevées en plein air	animal	
arôme naturel	végétal	
sel	minéral	
poudres à lever : carbonates d'ammonium et de sodium, acide citrique	minéral	
lait écrémé en poudre	animal	

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

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

Galette pur beurre (18%)	
Ingrédients : Farine de blé (65%), sucre, beurre (18%), œufs de poules élevées en plein air, arôme naturel, sel, poudres à lever (carbonates d'ammonium et de sodium, acide citrique), lait écrémé en poudre.	
Traces éventuelles de fruits à coque et de soja.	
Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, oeufs, lait.
Contaminations croisées:	Traces éventuelles de : fruits à coque et soja.

Valeurs nutritionnelles*

	Pour 100g	Pour une portion (g)
Energie (kJ)	472	0
Energie (kcal)	1985	0
Matières grasses (g)	16	0,0
Dont saturés (g)	11	0,0
Glucides (g)	74	0,0
Dont sucres (g)	25	0,00
Fibres alimentaires (g)	2	0,0
Protéines (g)	7	0,0
Sel (g)	0,9	0,00

* 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 GERMEN*

Code GERMEN	#DIV/0!
Libellé	#DIV/0!
Fréquence	#DIV/0!

*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 :	19/12/2017	Version :
Date de révision produit :		6.1
Date de révision logistique :		

Données logistiques

DDM* garantie (jours)	120		
DDM à la date de production (jours)	270		
Conditions de transport	Transport en température ambiante		
Diamètre (mm)	0-10 mm		
Emballage	film OPP + carton		
Nombre de pièces dans le sachet	300 g		
PCB	6		
Dimension du carton (L x l x h) (en mm)	285x260x95		
Poids net du carton (kg)	1,8		
Poids brut du carton (kg)	1,97		
Nombre de cartons par couche	12		
Nombre de couche par palette	11		
Type de palette	EUR	Fumigée ?	NON
		Gerbée?	OUI
Poids net palette (kg)	237,6		
Poids brut palette (kg)	260,04		
Taille de palette (L x l x h) (en mm)	1200x800x1350	Autre?	
Type de container		Taille	
Code DUN 14 carton	03178000415531		
Code DUN 14 palette	13178000415538		
Nomenclature douanière	1905313000		
Pièces jointes demandées	0		