FICHE TECHNIQUE

NEUTRE

Date de création :	13/02/2018	Version :
Date de révision produit :		**6.1**

Informations générales

Dénomination commerciale	Eclair pur beurre
Dénomination légale	**Eclair pur beurre à garnir**
Marque	**IDEAL**
Code article SMB	500038
Fournisseur	St Michel Biscuits
Adresse	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Site de production	St Michel Champagnac
Adresse site de production	Avenue Jean Ducourtieux, 24530 Champagnac-de-Belair France
Certification ISO, IFS, BRC	IFS, BRC
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	Distribué par SMB - BP20 - 41700 Contres France
Code EAN article	3701090500384

Informations détaillées

Poids net en g (article)	1400
Poids brut en g (article)	1853
Type de marquage DDM*	Jour/Mois/Année
Codification du lot	DDM/Jour de production/Heure

*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	29%
Sel	minéral	
Poudres à lever **(blé)** : diphosphates, carbonates de sodium	synthétique	
Stabilisant : sorbitols	végétal	

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

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

Eclair pur beurre à garnir
Ingrédients : **Œufs** - Farine de **blé** - **Beurre** pâtissier (29%) - Sel - Poudres à lever **(blé)** : diphosphates, carbonates de sodium - Stabilisant : sorbitols

Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, oeufs, lait.
Contaminations croisées:	

Valeurs nutritionnelles*

Ration servie au consommateur	10 g

	Pour 100g	**Pour une portion (g)**	**10**
Energie (kJ)	2262	226,2	
Energie (kcal)	544	54,4	
Matières grasses (g)	39	3,9	
Dont saturés (g)	22	2,2	
Glucides (g)	32	3,2	
Dont sucres (g)	< 0,5	0	
Fibres alimentaires (g)	1,8	0,2	
Protéines (g)	16	1,6	
Sel (g)	1,4	0,14	

* 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
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 à l'abris de la lumière, la chaleur et de l'humidité

Catégorie GERMCN*

Code GERMCN	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.

FICHE TECHNIQUE

Date de création :	13/02/2018	Version :
Date de révision produit :		**6.1**
Date de révision logistique :		

NEUTRE

Données logistiques

DDM* garantie (jours)			
DDM à la date de production (jours)	12		
Conditions de transport	Transport en température ambiante		
Nombre de pièces dans le sachet	140		
PCB	1		
Dimension du carton (L x l x h) (en mm)	391*291*329		
Poids net du carton (kg)	1,400		
Poids brut du carton (kg)	1,770		
Nombre de cartons par couche	8		
Nombre de couche par palette	3		
Type de palette	EUR	**Fumigée ?**	
		Gerbée?	
Poids net palette (kg)	33,6		
Poids brut palette (kg)	49		
Taille de palette (L x l x h) (en mm)	1200*800*1300	**Autre?**	
Type de container		**Taille**	
Code DUN 14 carton	03178005000381		
Code DUN 14 palette	13178005000388		
Nomenclature douanière	1905 90 80		
Pièces jointes demandées	0		