

FICHE TECHNIQUE



| | | |
|----------------------------|------------|-----------|
| Date de création : | 20/03/2018 | Version : |
| Date de révision produit : | | 7.1 |



Informations générales

| | |
|-----------------------------|--|
| Dénomination commerciale | Savarin grand modèle pur beurre |
| Dénomination légale | Savarin grand modèle pur beurre à garnir |
| Marque | Jean Ducourtieux |
| Code article SMB | 740033 |
| Fournisseur | St Michel Biscuits |
| Adresse | 2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-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 |
| Etude HACCP | Oui pour consultation sur site |
| Origine Fabrication | Distribué par SMB - BP20 - 41700 Contres France |
| Code EAN article | 3048287400332 |

Informations détaillées

| | |
|---------------------------|------------------------------|
| Poids net en g (article) | 570 |
| Poids brut en g (article) | 780 |
| 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 |
|-----------------|-------------------------|----------------------------|
| Farine de blé | végétal | |
| Œufs | animal | |
| Beurre pâtisier | animal | 17% |
| Levure | végétal | |
| Sel | minéral | |
| Sucre | végétal | |

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

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

| | |
|---|------------------------------|
| Savarin grand modèle pur beurre à garnir | |
| Ingrédients : Farine de blé - Œufs - Beurre pâtisier (17%) - Levure - Sel - Sucre | |
| Allergènes présents dans le produit: | Contient : blé, oeufs, lait. |
| Contaminations croisées: | |

Valeurs nutritionnelles*

| | Pour 100g | Pour une portion (g) | 30g |
|-------------------------|-----------|----------------------|-----|
| Energie (kJ) | 1846 | 553,8 | 30 |
| Energie (kcal) | 441 | 132,3 | |
| Matières grasses (g) | 21 | 6,3 | |
| Dont saturés (g) | 12 | 3,6 | |
| Glucides (g) | 48 | 14,4 | |
| Dont sucres (g) | 1,3 | 0,39 | |
| Fibres alimentaires (g) | 3,6 | 1,1 | |
| Protéines (g) | 14 | 4,2 | |
| Sel (g) | 1,7 | 0,51 | |

* 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 au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière. |
|--|

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 : | 20/03/2018 | Version : |
| Date de révision produit : | | 7.1 |
| Date de révision logistique : | | |

Données logistiques

| | | | |
|---|-----------------------------------|-----------|--|
| DDM* garantie (jours) | 180 | | |
| DDM à la date de production (jours) | 360 | | |
| Conditions de transport | Transport en température ambiante | | |
| Diamètre (moyenne pour 10 produits en mm) | 155 +/- 5 mm | | |
| Hauteur (moyenne pour 10 produits en mm) | 59 +/- 5 mm | | |
| Nombre de pièces dans le sachet | 6 | | |
| PCB | 1 | | |
| Dimension du carton (L x l x h) (en mm) | 330*210*160 | | |
| Poids net du carton (kg) | 0,57 | | |
| Poids brut du carton (kg) | 0,78 | | |
| Nombre de cartons par couche | 17 | | |
| Nombre de couche par palette | 5 | | |
| Type de palette | EUR | Fumigée ? | |
| | | Gerbée? | |
| Poids net palette (kg) | 49 | | |
| Poids brut palette (kg) | 64 | | |
| Taille de palette (L x l x h) (en mm) | 1200*800*1350 | Autre? | |
| Type de container | | Taille | |
| Code DUN 14 carton | 13048287400339 | | |
| Code DUN 14 palette | 53048287400337 | | |
| Nomenclature douanière | 1905 90 80 | | |
| Pièces jointes demandées | 0 | | |