



# Fiche Technique Client

**Eclair grand modèle pur beurre à garnir 14.2g  
x 90**

Modifié le : 11 déc. 2025  
Générée le : 3 mars 2025, 16:22  
Code interne : PF2242  
Code article : 02939102  
Version : P.12.1.0

**Libellé légal** Eclair grand modèle pur beurre, à garnir  
**Libellé commercial** Eclair grand modèle pur beurre à garnir 14.2g x 90  
**Marque** JEAN DUCOURTIEUX  
**Code EAN** 3017760293990  
**DDM** 364 J  
**Durée de vie minimum à livraison** 182 J  
**Code douanier** 1905908000

**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	Fabriqué en France.	BRC, IFS

## ÉTIQUETAGE

### Liste des ingrédients

**œufs**, farine de **blé**, **beurre** pâtissier 29%, sel, stabilisant : sorbitols, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (**blé**)

**Allergènes (UE uniquement)** Contient : gluten, lait, œuf  
Traces éventuelles de : 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

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

**Eclair grand modèle pur beurre à garnir 14.2g  
x 90**

Modifié le : 11 déc. 2025  
Générée le : 3 mars 2025, 16:22  
Code interne : PF2242  
Code article : 02939102  
Version : P.12.1.0

**Contaminants et pesticides** En conformité avec la réglementation (CE) 2023/915 et ses modifications + (CE) 396/2005 et ses modifications

**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
<b>œufs</b>	93%
farine de <b>blé</b>	44%
<b>beurre</b> pâtissier	29%
sel	0,9%
stabilisant : sorbitols 0,4%	0,4%
poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium ( <b>blé</b> ) 0,4%	0,4%
eau	

Les % peuvent varier légèrement en fonction des contraintes de process et d'ingrédients, tout en garantissant l'ordre des ingrédients et les % étiquetés dans la liste d'ingrédient

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



# Fiche Technique Client

Eclair grand modèle pur beurre à garnir 14.2g  
x 90

Modifié le : 11 déc. 2025  
Générée le : 3 mars 2025, 16:22  
Code interne : PF2242  
Code article : 02939102  
Version : P.12.1.0

## CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (14.2 g)	Unité	% des AQR* (14.2 g)
Energie	2 271	322	kJ	3.8% de 8400kJ
Energie	546	78	kcal	3.9% de 2000kcal
Matières grasses	39	5,5	g	7.9% de 70g
dont acides gras saturés	23	3,3	g	16.5% de 20g
Glucides	32	4,5	g	1.7% de 260g
dont sucres	0,6	< 0,5	g	0% de 90g
Fibres alimentaires	1,8	< 0,5	g	1,0% de 25g
Protéines	16	2,3	g	4.6% de 50g
Sel	1,4	0,2	g	3.3% de 6g

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

### Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	90
Catégorie GEMRCN :	
Ration servie au consommateur (g) :	14
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



# Fiche Technique Client

Eclair grand modèle pur beurre à garnir 14.2g  
x 90

Modifié le : 11 déc. 2025  
Générée le : 3 mars 2025, 16:22  
Code interne : PF2242  
Code article : 02939102  
Version : P.12.1.0

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Flore Aérobie Mésophile 30°C</b>	< 10 000 UFC/g	<b>Escherichia coli</b>	< 10 UFC/g
<b>Salmonella spp</b>	Non détectées / 25g	<b>Levures</b>	< 500 UFC/g
<b>Moisissures</b>	< 500 UFC/g	<b>Listeria monocytogenes</b>	< 100 UFC/g

## CONDITIONNEMENT

UVC	Colis
Carton	Carton à nb de pièces fixes

Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE

UVC	Dimension (Lxlxh) en mm	Tare UVC en g	Poids net (g)	Poids brut env en g	PCB	Dimension (Lxlxh) en mm	Poids brut env en kg
1	392x292x336	368	1278	1646	1	392x292x336	1,646

### Palettisation

Nombre PCB/couche	Nombre couche/palette	Nombre PCB/palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (Lxlxh) en mm
8	3	24	24	64,504	1200x800x1185

EAN colis	EAN palette
03017760293914	53017760293919

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
1,278	30,672

## TRACABILITE

<b>Type de marquage lot :</b>	AAQQQDLL - AA=derniers chiffres année ; QQQ=Quantième ; H=Code site ; LL=Ligne de production
-------------------------------	---

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