



Fiche Technique Client

Mini coupelle salée x 245

Modifié le : 5 juil. 2023
Générée le : 4 juil. 2023 à 11:04
Code interne : PF2400
Code article : 03087102
Version : P.12.1.0

Libellé légal Mini coupelles salées à garnir
Libellé commercial Mini coupelle salée x 245
Marque JEAN DUCOURTIEUX
Code EAN 3017760308793
DDM 450 J
Durée de vie minimum à livraison 240 J
Code douanier 19059080

Entité de commercialisation : S.A.S ST MICHEL BISCUITS , Z.I. 2, Bd de l'Industrie, Contres – F-41700 LE CONTROIS-EN-SOLOGNE

ÉTIQUETAGE

Liste des ingrédients

Ingrédients : farine de **blé**, margarine (matières grasses végétales (palme et tournesol en proportions variables), eau, sel, acidifiant: E330, arômes), sirop de glucose, **lactose**, eau, sel (0,6%).

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

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

Contaminants et pesticides En conformité avec la réglementation (CE) 1881/2006 et ses modifications + (CE) 396/2005 et ses modifications

Allégations EU Très pauvre en sodium ou en sel

Conditions de conservation Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

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

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (6 g)	Unité	% des AQR* (6 g)
Energie	2 006	120	kJ	1.4% de 8400kJ
Energie	408	24	kcal	1.2% de 2000kcal
Matières grasses	20	1,2	g	1.7% de 70g
dont acides gras saturés	9,4	0,6	g	3% de 20g
Glucides	68	4,1	g	1.6% de 260g
dont sucres	13	0,8	g	0.9% de 90g
Fibres alimentaires	0,9	< 0,5	g	0,2% de 25g
Protéines	7,2	< 0,5	g	0% de 50g
Sel	0,02	< 0,01	g	0% de 6g

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

Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	245
Catégorie GEMRCN :	
Ration servie au consommateur (g) :	6
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

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

CONDITIONNEMENT

UVC	Colis
Carton	Carton à nb de pièces fixes

Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE

UVC	Dimension (LxIxh) en mm	Tare UVC en g	Poids net (g)	Poids brut env en g	PCB	Dimension (LxIxh) en mm	Poids brut env en kg
1	350x260x135	0	1 470	1 470	1	350x260x135	1,742

Palettisation					
Nombre PCB/couche	Nombre couche/palette	Nombre PCB/palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (LxIxh) en mm
9	7	63	63	124,8	1200x800x1095

EAN colis	EAN palette
03017760308717	53017760308712

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
1,47	92,61

TRACABILITE

Type de marquage lot :	L YQQQBT - L=lot ; Y = année ; QQQ=quantième de fabrication ; B=équipe ; T= ligne
-------------------------------	---