



# Fiche Technique Client

Mini tulipe chocolat 6.5g x 140

Modifié le : 12 déc. 2025  
Générée le : 3 mars 2025, 15:02  
Code interne : PF2370  
Code article : 05258102  
Version : P.12.2.0

<b>Libellé légal</b>	Mini coupe en gaufrette avec nappage au cacao
<b>Libellé commercial</b>	Mini tulipe chocolat 6.5g x 140
<b>Marque</b>	JEAN DUCOURTIEUX
<b>Code EAN</b>	3017760525893
<b>DDM</b>	364 J
<b>Durée de vie minimum à livraison</b>	182 J
<b>Code douanier</b>	1905907000

**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 : pâte à glacer 29,2% (sucre, graisse végétale de palmiste, cacao maigre en poudre (13%), émulsifiant : lécithine de soja (SOY), arôme naturel de vanille), farine de blé (GLUTEN), sucre, BEURRE concentré, caramel (sucre, eau, sirop de glucose-fructose), jaune d'OEUF en poudre, LACTOSERUM en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA, poudre à lever : carbonate acide de sodium, sel.

**Allergènes (UE uniquement)** Contient : gluten, lait, soja, œuf  
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) 2023/915 et ses modifications + (CE) 396/2005 et ses modifications



# Fiche Technique Client

Mini tulipe chocolat 6.5g x 140

Modifié le : 12 déc. 2025  
Générée le : 3 mars 2025, 15:02  
Code interne : PF2370  
Code article : 05258102  
Version : P.12.2.0

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

## CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (6.5 g)	Unité	% des AQR* (6.5 g)
Energie	1 924	125	kJ	1.5% de 8400kJ
Energie	459	30	kcal	1.5% de 2000kcal
Matières grasses	17	1,1	g	1.6% de 70g
dont acides gras saturés	14	0,9	g	4.5% de 20g
Glucides	68	4,4	g	1.7% de 260g
dont sucres	43	2,8	g	3.1% de 90g
Fibres alimentaires	5,7	< 0,5	g	1,5% de 25g
Protéines	5,2	< 0,5	g	0% de 50g
Sel	0,16	< 0,01	g	0% de 6g

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

### Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	140
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



# Fiche Technique Client

Mini tulipe chocolat 6.5g x 140

Modifié le : 12 déc. 2025  
Générée le : 3 mars 2025, 15:02  
Code interne : PF2370  
Code article : 05258102  
Version : P.12.2.0

## 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	386x296x133		910	0	1	386x296x133	1,46

### Palettisation

Nombre PCB/couche	Nombre couche/palette	Nombre PCB/palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (Lxlxh) en mm
8	7	56	56	106,76	1200x800x1080

EAN colis	EAN palette
13017760525814	13178020525811

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
0,91	50,96

## TRACABILITE

<b>Type de marquage lot :</b>	ABBBCCCC - A=dernier chiffre de l'année ; BBB=quantième ; CCCC=n° d'étiquette
-------------------------------	--