



Fiche Technique Client

Fond de tarte pur beurre Ø 24 cm 240g x12

Modifié le : 24 déc. 2025
Générée le : 24 déc. 2025, 11:40
Code interne : PF2232
Code article : 09803302
Version : P.12.2.0

Libellé légal Tarte Pur Beurre 24 cm à garnir
Libellé commercial Fond de tarte pur beurre Ø 24 cm 240g x12
Marque JEAN DUCOURTIEUX
Code EAN 3048280980336
DDM 360 J
Durée de vie minimum à livraison 180 J
Code douanier 1905907000

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

farine de **blé**, sucre 18%, **beurre** pâtissier 17%, blancs d'**œufs**, **œufs**, sirop de sucre inverti, poudres à lever : diphosphates (**blé**), carbonates de sodium (**blé**), carbonates d'ammonium, sel

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

Fond de tarte pur beurre Ø 24 cm 240g x12

Modifié le : 24 déc. 2025
Générée le : 24 déc. 2025, 11:40
Code interne : PF2232
Code article : 09803302
Version : P.12.2.0

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

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

COMPOSITION

Ingrédients	% QUID
farine de blé	63%
sucre	18%
beurre pâtissier	17%
blancs d' œufs	8,3%
œufs	4,8%
sirop de sucre inversi	2%
poudres à lever : diphosphates (blé), carbonates de sodium (blé) et carbonates d'ammonium 0,2%	0,2%
sel	0,2%

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

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

Fond de tarte pur beurre Ø 24 cm 240g x12

Modifié le : 24 déc. 2025
Générée le : 24 déc. 2025, 11:40
Code interne : PF2232
Code article : 09803302
Version : P.12.2.0

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion	Unité	% des AQR*
Energie	1 928		kJ	null% de 8400kJ
Energie	459		kcal	null% de 2000kcal
Matières grasses	18		g	null% de 70g
dont acides gras saturés	12		g	null% de 20g
Glucides	65		g	null% de 260g
dont sucres	21		g	null% de 90g
Fibres alimentaires	2,6		g	de 25g
Protéines	8,0		g	null% de 50g
Sel	0,36		g	null% de 6g

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

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	Listeria monocytogenes	< 100 UFC/g

CONDITIONNEMENT

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

Fond de tarte pur beurre Ø 24 cm 240g x12

Modifié le : 24 déc. 2025
Générée le : 24 déc. 2025, 11:40
Code interne : PF2232
Code article : 09803302
Version : P.12.2.0

UVC				Colis			
Carton				Carton à nb de pièces fixes			
<i>Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE</i>							
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	585x265x214	684	2880	3564	1	585x265x214	3,688

Palettisation					
Nombre PCB/ couche	Nombre couche/ palette	Nombre PCB/ palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (LxIxh) en mm
6	5	30	30	135,64	1200x800x1200

EAN colis	EAN palette
13048280980333	53048280980331

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
2,88	86,4

TRACABILITE

Type de marquage lot :	AAQQDILL - AA=derniers chiffres année ; QQQ=Quantième ; H=Code site ; LL=Ligne de production
------------------------	---