



# Fiche Technique Client

Fond de tarte pur beurre 28 cm x 12

Modifié le : 27 juil. 2023  
Générée le : 14 mars 2023 à 09:48  
Code interne : PF2437  
Code article : 22703102  
Version : P.12.1.0

**Libellé légal** Tarte Pur Beurre 28 cm à garnir  
**Libellé commercial** Fond de tarte pur beurre 28 cm x 12  
**Marque** JEAN DUCOURTIEUX  
**Code EAN** 3048282270398  
**DDM** 360 J  
**Durée de vie minimum à livraison** 180 J  
**Code douanier** 19059070

**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		BRC, IFS

## ÉTIQUETAGE

### Liste des ingrédients

Ingrédients : farine de BLE, sucre 18%, BEURRE pâtissier 16%, blancs d'OEUF, OEUFS, sirop de sucre inverti, poudres à lever : diphosphates (BLE), carbonates de sodium (BLE) et carbonates d'ammonium, sel. Traces éventuelles de soja.

**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 28 cm x 12

Modifié le : 27 juil. 2023  
Générée le : 14 mars 2023 à 09:48  
Code interne : PF2437  
Code article : 22703102  
Version : P.12.1.0

## Contaminants et pesticides

En conformité avec la réglementation (CE) 1881/2006 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
Tarte Pur Beurre 28 cm à garnir ( <b>gluten, lait, œuf</b> )	10000%

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

## CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion	Unité	% des AQR*
Energie	1 921		kJ	null% de 8400kJ
Energie	458		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	2,4		g	de 25g
Protéines	7,7		g	null% de 50g
Sel	0,36		g	null% de 6g

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

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 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		

## 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	710x300x215	0	3 720	3 720	1	710x300x215	4,564

### Palettisation

Nombre PCB/couche	Nombre couche/palette	Nombre PCB/palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (LxIxh) en mm
4	5	20	20	116,28	1200x800x1195

EAN colis	EAN palette
03017762270319	53017762270314

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
3,72	74,4

## TRACABILITE

Type de marquage lot :	DDM + Année (A) + Quantième (QQQ)
------------------------	-----------------------------------