



Fiche Technique Client

Fond de tarte pur beurre Ø 18 cm 142g x12

Modifié le : 24 déc. 2025
Générée le : 3 mars 2025, 15:11
Code interne : PF2235
Code article : 46503702
Version : P.12.1.0

Libellé légal Fond de tarte pur beurre 18cm, à garnir
Libellé commercial Fond de tarte pur beurre Ø 18 cm 142g x12
Marque JEAN DUCOURTIEUX
Code EAN 3048284650372
DDM 364 J
Durée de vie minimum à livraison 182 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**, **beurre** pâtissier 18%, sucre, **œufs**, blancs d'**œufs**, sirop de sucre inverti, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (**blé**), 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 18 cm 142g x12

Modifié le : 24 déc. 2025
Générée le : 3 mars 2025, 15:11
Code interne : PF2235
Code article : 46503702
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
farine de blé	63%
beurre pâtissier	18%
sucre	17%
œufs	6,1%
blancs d' œufs	5,5%
sirop de sucre inversi	2,3%
poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (blé) 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 18 cm 142g x12

Modifié le : 24 déc. 2025
Générée le : 3 mars 2025, 15:11
Code interne : PF2235
Code article : 46503702
Version : P.12.1.0

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (142 g)	Unité	% des AQR* (142 g)
Energie	1 950	2 769	kJ	33% de 8400kJ
Energie	465	660	kcal	33% de 2000kcal
Matières grasses	20	29	g	41.4% de 70g
dont acides gras saturés	13	18	g	90% de 20g
Glucides	63	90	g	34.6% de 260g
dont sucres	21	29	g	32.2% de 90g
Fibres alimentaires	2,5	3,5	g	14,1% de 25g
Protéines	7,0	9,9	g	19.8% de 50g
Sel	0,35	0,49	g	8.2% de 6g

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

Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	12
Catégorie GEMRCN :	
Ration servie au consommateur (g) :	142
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

Fond de tarte pur beurre Ø 18 cm 142g x12

Modifié le : 24 déc. 2025
Générée le : 3 mars 2025, 15:11
Code interne : PF2235
Code article : 46503702
Version : P.12.1.0

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

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	394x198x208		1704	0	1	400x200x210	2,2

Palettisation

Nombre PCB/couche	Nombre couche/palette	Nombre PCB/palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (Lxlxh) en mm
12	5	60	60	157	1200x800x1200

EAN colis	EAN palette
13048284650379	53048284650377

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
1,704	102,24

TRACABILITE

Type de marquage lot :	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