



Fiche Technique Client

Tartelette sablée pur beurre Ø11cm 41g x96

Modifié le : 15 déc. 2025
Générée le : 15 déc. 2025, 11:27
Code interne : PF2286
Code article : 79303702
Version : P.12.2.0

Libellé légal Tartelette sablée pur beurre 11cm à garnir
Libellé commercial Tartelette sablée pur beurre Ø11cm 41g x96
Marque JEAN DUCOURTIEUX
Code EAN 3048287930372
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**, sucre 19%, **beurre** pâtissier 17%, blancs d'**œufs**, **œufs**, sirop de sucre inverti, poudres à lever : diphosphates (**blé**), carbonates de sodium (**blé**) et 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

Tartelette sablée pur beurre Ø11cm 41g x96

Modifié le : 15 déc. 2025
Générée le : 15 déc. 2025, 11:27
Code interne : PF2286
Code article : 79303702
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	65%
sucre	19%
beurre pâtissier	17%
blancs d' œufs	7,3%
œufs	4,5%
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

Tartelette sablée pur beurre Ø11cm 41g x96

Modifié le : 15 déc. 2025
Générée le : 15 déc. 2025, 11:27
Code interne : PF2286
Code article : 79303702
Version : P.12.2.0

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (41 g)	Unité	% des AQR* (41 g)
Energie	1 945	797	kJ	9.5% de 8400kJ
Energie	463	190	kcal	9.5% de 2000kcal
Matières grasses	18	7,4	g	10.6% de 70g
dont acides gras saturés	12	4,9	g	24.5% de 20g
Glucides	66	27	g	10.4% de 260g
dont sucres	21	8,6	g	9.6% de 90g
Fibres alimentaires	2,6	1,1	g	4,3% de 25g
Protéines	8,0	3,3	g	6.6% de 50g
Sel	0,36	0,15	g	2.5% de 6g

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

Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	96
Catégorie GEMRCN :	
Ration servie au consommateur (g) :	41
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

Tartelette sablée pur beurre Ø11cm 41g x96

Modifié le : 15 déc. 2025
Générée le : 15 déc. 2025, 11:27
Code interne : PF2286
Code article : 79303702
Version : P.12.2.0

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	388x288x248		3936	0	1	386x286x247	4,248

Palettisation

Nombre PCB/couche	Nombre couche/palette	Nombre PCB/palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (Lxlxh) en mm
8	4	32	32	160,936	1200x800x1138

EAN colis	EAN palette
13048287930379	53048287930377

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
3,9360000000000004	125,95200000000001

TRACABILITE

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