



## Fiche Technique Client

### Préparation pour crème pâtissière standard à froid 5Kg x 4

Modifié le : 15 déc. 2025  
Générée le : 3 mars 2025, 15:59  
Code interne : PF2199  
Code article : 04072100  
Version : P.12.1.0

<b>Libellé légal</b>	Préparation déshydratée pour crème pâtissière à froid
<b>Libellé commercial</b>	Préparation pour crème pâtissière standard à froid 5Kg x 4
<b>Marque</b>	JEAN DUCOURTIEUX
<b>Code EAN</b>	3178530407211
<b>DDM</b>	450 J
<b>Durée de vie minimum à livraison</b>	360 J
<b>Code douanier</b>	2106909800

**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 : Sucre, épaississants : E1414 - E1422, perméat de **lactosérum**, lactose et protéine de **lait**, huile de palme et de noix coco hydrogénée (sirop de glucose de **blé** ou amidon de maïs, émulsifiant : E472a, poudre de **lait** écrémé), gélifiants : E401 - E516 - E450, poudre de **lait** entier, arômes, colorant : E160a

**Allergènes (UE uniquement)** Contient : gluten, lait  
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

## Préparation pour crème pâtissière standard à froid 5Kg x 4

Modifié le : 15 déc. 2025  
Générée le : 3 mars 2025, 15:59  
Code interne : PF2199  
Code article : 04072100  
Version : P.12.1.0

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

**Conseils de préparation** Dosage : 400 g de préparation pour 1 litre d'eau.

- Verser l'eau froide dans la cuve du batteur.
- Ajouter petit à petit la préparation pour crème pâtissière.
- Mélanger à vitesse lente puis rapide jusqu'à l'obtention d'une crème lisse. (Résultat optimal après 5 minutes de battage).
- Réserver au frais jusqu'à utilisation.

### CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (100 g)	Unité	% des AQR* (100 g)
Energie	1 657	1 657	kJ	19.7% de 8400kJ
Energie	391	391	kcal	19.6% de 2000kcal
Matières grasses	1,7	1,7	g	2.4% de 70g
dont acides gras saturés	1,4	1,4	g	7% de 20g
Glucides	91	91	g	35% de 260g
dont sucres	68	68	g	75.6% de 90g
Fibres alimentaires	< 0,5	< 0,5	g	1,6% de 25g
Protéines	2,6	2,6	g	5.2% de 50g
Sel	0,5	0,5	g	8.3% de 6g

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



# Fiche Technique Client

Préparation pour crème pâtissière standard à froid 5Kg x 4

Modifié le : 15 déc. 2025  
Générée le : 3 mars 2025, 15:59  
Code interne : PF2199  
Code article : 04072100  
Version : P.12.1.0

## Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	4
Catégorie GEMRCN :	
Ration servie au consommateur (g) :	100
Code GEMRCN :	22
Libellé :	Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de matières grasses
Fréquence *:	Fréquence 4/20

\*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

## 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
Sac	Colis détail

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	40x250x500	40	5000	5040	4	390x288x390	20,807

## Palettisation

Nombre PCB/ couche	Nombre couche/ palette	Nombre PCB/ palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (Lxlxh) en mm
8	3	24	96	524,368	1200x800x1320

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

Préparation pour crème pâtissière standard à  
froid 5Kg x 4

Modifié le : 15 déc. 2025  
Générée le : 3 mars 2025, 15:59  
Code interne : PF2199  
Code article : 04072100  
Version : P.12.1.0

EAN colis	EAN palette
03178000407215	13178000407212

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
20	480

## TRACABILITE

TRACABILITE	
Type de marquage lot :	22 15 Y QQQ /1 - 22 =conditionnement + 15=machine + Y=année + QQQ=quantième + 1=numéro ordre