



Fiche Technique Client

Crème pâtissière gourmet à froid 1kg

Modifié le : 2 janv. 2026
Générée le : 3 mars 2025, 15:59
Code interne : PF2200
Code article : 04072300
Version : P.12.1.0

Libellé légal	Préparation déshydratée pour crème pâtissière à froid
Libellé commercial	Crème pâtissière gourmet à froid 1kg
Marque	JEAN DUCOURTIEUX
Code EAN	3178530407235
DDM	450 J
Durée de vie minimum à livraison	240 J
Code douanier	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, épaississant: amidon modifié de pomme de terre E1414, perméat de **lactosérum**, poudre de **lait** entier, protéine de **lait**, gélifiants : E401– E450, émulsifiants : E472b – E472a (sirop de glucose de **blé**, de maïs ou de pomme de terre, poudre de **lait** écrémé), arômes, colorant: bêta-carotène.

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

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

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

Crème pâtissière gourmet à froid 1kg

Modifié le : 2 janv. 2026
Générée le : 3 mars 2025, 15:59
Code interne : PF2200
Code article : 04072300
Version : P.12.1.0

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	1 671	1 671	kJ	19.9% de 8400kJ
Energie	394	394	kcal	19.7% de 2000kcal
Matières grasses	1,9	1,9	g	2.7% de 70g
dont acides gras saturés	1,5	1,5	g	7.5% de 20g
Glucides	91	91	g	35% de 260g
dont sucres	71	71	g	78.9% de 90g
Fibres alimentaires	< 0,5	< 0,5	g	2,0% de 25g
Protéines	2,9	2,9	g	5.8% de 50g
Sel	0,43	0,43	g	7.2% de 6g

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



Fiche Technique Client

Crème pâtissière gourmet à froid 1kg

Modifié le : 2 janv. 2026
Générée le : 3 mars 2025, 15:59
Code interne : PF2200
Code article : 04072300
Version : P.12.1.0

Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	1
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

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
Sac	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	340x170x50	20	1000	1020	1	340x170x50	1,02

Palettisation

Nombre PCB/couche	Nombre couche/palette	Nombre PCB/palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (Lxlxh) en mm
30	10	300	300	331	1200x800x1000

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

Crème pâtissière gourmet à froid 1kg

Modifié le : 2 janv. 2026
Générée le : 3 mars 2025, 15:59
Code interne : PF2200
Code article : 04072300
Version : P.12.1.0

EAN colis	EAN palette
31780004072394	13178000407236

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
1	300

TRACABILITE

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