



# Fiche Technique Client

Fond de tarte pur beurre Ø 22 cm 200g x12

Modifié le : 24 déc. 2025  
Générée le : 24 déc. 2025, 11:44  
Code interne : PF2524  
Code article : 04097100  
Version : P.12.2.0

**Libellé légal** Fond de tarte Pur Beurre 22cm à garnir  
**Libellé commercial** Fond de tarte pur beurre Ø 22 cm 200g x12  
**Marque** JEAN DUCOURTIEUX  
**Code EAN** 3178530409710  
**DDM** 360 J  
**Durée de vie minimum à livraison** 180 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, **beurre** pâtissier 16%, 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

Fond de tarte pur beurre Ø 22 cm 200g x12

Modifié le : 24 déc. 2025  
Générée le : 24 déc. 2025, 11:44  
Code interne : PF2524  
Code article : 04097100  
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 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 <b>blé</b>	63%
sucre	18%
<b>beurre</b> pâtissier	16%
blancs d' <b>œufs</b>	6,9%
<b>œufs</b>	6,1%
sirop de sucre inversi	2%
poudres à lever : diphosphates ( <b>blé</b> ), carbonates de sodium ( <b>blé</b> ) 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 Réglementation européenne (CE) 1169/2011



# Fiche Technique Client

Fond de tarte pur beurre Ø 22 cm 200g x12

Modifié le : 24 déc. 2025  
Générée le : 24 déc. 2025, 11:44  
Code interne : PF2524  
Code article : 04097100  
Version : P.12.2.0

## CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (200 g)	Unité	% des AQR* (200 g)
Energie	1 910	3 820	kJ	45.5% de 8400kJ
Energie	455	910	kcal	45.5% de 2000kcal
Matières grasses	18	36	g	51.4% de 70g
dont acides gras saturés	12	23	g	115% de 20g
Glucides	64	128	g	49.2% de 260g
dont sucres	21	42	g	46.7% de 90g
Fibres alimentaires	2,5	5,1	g	20,4% de 25g
Protéines	8,0	16	g	32% de 50g
Sel	0,37	0,74	g	12.3% 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) :	200
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 22 cm 200g x12

Modifié le : 24 déc. 2025  
Générée le : 24 déc. 2025, 11:44  
Code interne : PF2524  
Code article : 04097100  
Version : P.12.2.0

## 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
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	523x238x208	515	2400	2915	1	523x238x208	2,915

### Palettisation

Nombre PCB/couche	Nombre couche/palette	Nombre PCB/palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (Lxlxh) en mm
7	5	35	35	127,025	1200x800x1185

EAN colis	EAN palette
03178000409714	13178000409711

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
2,4	84

## 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