



Fiche Technique Client

PETITES GALETTES PEPITES DE CHOCOLAT X400

Modifié le : 2 avr. 2025
Générée le : 3 mars 2025 à 16:43
Code interne : PF2549
Code article : 04099000
Version : P.12.1.1

Libellé légal Galette pur beurre aux pépites de chocolat
Libellé commercial PETITES GALETTES PEPITES DE CHOCOLAT X400
Marque ST MICHEL
Code EAN 3178530409901
DDM 427 J
Durée de vie minimum à livraison 270 J
Code douanier 1905313000

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
St Michel Chef-Chef	Route Départementale 78, Lieu-dit Château Gaillard 44320 Saint-Père-en-Retz	Fabriqué en France.	BRC, IFS

ÉTIQUETAGE

Liste des ingrédients

farine de **blé** 54%, sucre, pépites de chocolat 16% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (soja)), **beurre** 13%, chocolat en poudre (pâte de cacao, sucre, cacao maigre en poudre), **œufs**, poudres à lever : carbonates d'ammonium et de sodium et acide citrique, arôme, sel, **lait** écrémé en poudre

Allergènes (UE uniquement) Contient : gluten, lait, soja, œuf
Traces éventuelles de : fruits à coque, graines de sésame

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

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

PETITES GALETTES PEPITES DE CHOCOLAT X400

Modifié le : 2 avr. 2025
Générée le : 3 mars 2025 à 16:43
Code interne : PF2549
Code article : 04099000
Version : P.12.1.1

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 stockage pour le client Tenir au sec, à l'abri de la chaleur (max 25°C) et de la lumière.

Conditions de conservation pour le consommateur final Tenir au sec, à l'abri de la chaleur (max 25°C) et de la lumière.

COMPOSITION

Ingrédients	% QUID
farine de blé	54%
sucre	20%
pépites de chocolat (sucre 8,8%, pâte de cacao 7,1%, beurre de cacao 0,3%, émulsifiant : lécithines (soja) 0,09%)	16%
beurre	13%
chocolat en poudre (pâte de cacao 0,8%, sucre 0,7%, cacao maigre en poudre 0,4%)	2%
œufs	2%
poudres à lever : carbonates d'ammonium et de sodium et acide citrique 0,9%	0,9%
arôme	0,5%
sel	0,3%
lait écrémé en poudre	0,1%

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

PETITES GALETTES PEPITES DE CHOCOLAT X400

Modifié le : 2 avr. 2025
Générée le : 3 mars 2025 à 16:43
Code interne : PF2549
Code article : 04099000
Version : P.12.1.1

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (3.5 g)	Unité	% des AQR* (3.5 g)
Energie	1 985	69	kJ	0.8% de 8400kJ
Energie	473	17	kcal	0.9% de 2000kcal
Matières grasses	17	0,6	g	0.9% de 70g
dont acides gras saturés	10	0,4	g	2% de 20g
Glucides	71	2,5	g	1% de 260g
dont sucres	31	1,1	g	1.2% de 90g
Fibres alimentaires	3,6	< 0,5	g	0,5% de 25g
Protéines	7,1	< 0,5	g	0% de 50g
Sel	0,76	0,03	g	0.5% de 6g

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

Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	400
Catégorie GEMRCN :	
Ration servie au consommateur (g) :	3
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

PETITES GALETTES PEPITES DE CHOCOLAT X400

Modifié le : 2 avr. 2025
Générée le : 3 mars 2025 à 16:43
Code interne : PF2549
Code article : 04099000
Version : P.12.1.1

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 (LxIxh) en mm	Tare UVC en g	Poids net (g)	Poids brut env en g	PCB	Dimension (LxIxh) en mm	Poids brut env en kg
1	297x197x179	359	1400	1759	1	297x197x179	1,81

Palettisation

Nombre PCB/couche	Nombre couche/palette	Nombre PCB/palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (LxIxh) en mm
16	5	80	80	169,8	1200x800x1045

EAN colis	EAN palette
03178000409905	13178000409902

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
1,4	112

TRACABILITE

Type de marquage lot :	AAQQQCLL - AA=derniers chiffres année ; QQQ=Quantième ; C=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