



# Fiche Technique Client

## Bouchées hôtelières à garnir 38G x72

Modifié le : 9 déc. 2025  
Générée le : 3 mars 2025, 15:15  
Code interne : PF2551  
Code article : 04099300  
Version : P.12.1.0

**Libellé légal** Bouchée hôtelière, à garnir  
**Libellé commercial** Bouchées hôtelières à garnir 38G x72  
**Marque** JEAN DUCOURTIEUX  
**Code EAN** 3178530409932  
**DDM** 364 J  
**Durée de vie minimum à livraison** 182 J  
**Code douanier** 1905908000

**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**, margarine (graisse de palme, eau, huile de colza, sel, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, arôme naturel), **œufs**, sel, **lait** écrémé en poudre, poudre à lever : carbonates de sodium

**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

**Contaminants et pesticides** En conformité avec la réglementation (CE) 2023/915 et ses modifications + (CE) 396/2005 et ses modifications

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

## Bouchées hôtelières à garnir 38G x72

Modifié le : 9 déc. 2025  
Générée le : 3 mars 2025, 15:15  
Code interne : PF2551  
Code article : 04099300  
Version : P.12.1.0

**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>	56%
margarine (graisse de palme 36%, eau 8,7%, huile de colza 5,1%, sel 0,4%, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras 0,1%, arôme naturel 0,05%)	51%
<b>œufs</b>	1%
sel	0,7%
<b>lait</b> écrémé en poudre	0,05%
poudre à lever : carbonates de sodium 0,007%	0,007%
eau	

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



# Fiche Technique Client

Bouchées hôtelières à garnir 38G x72

Modifié le : 9 déc. 2025  
Générée le : 3 mars 2025, 15:15  
Code interne : PF2551  
Code article : 04099300  
Version : P.12.1.0

## CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (38 g)	Unité	% des AQR* (38 g)
Energie	2 373	902	kJ	10.7% de 8400kJ
Energie	571	217	kcal	10.9% de 2000kcal
Matières grasses	43	16	g	22.9% de 70g
dont acides gras saturés	23	8,6	g	43% de 20g
Glucides	39	15	g	5.8% de 260g
dont sucres	< 0,5	< 0,5	g	0% de 90g
Fibres alimentaires	2,3	0,9	g	3,4% de 25g
Protéines	5,9	2,2	g	4.4% de 50g
Sel	1,1	0,43	g	7.2% de 6g

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

### Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	72
Catégorie GEMRCN :	
Ration servie au consommateur (g) :	38
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

Bouchées hôtelières à garnir 38G x72

Modifié le : 9 déc. 2025  
Générée le : 3 mars 2025, 15:15  
Code interne : PF2551  
Code article : 04099300  
Version : P.12.1.0

## 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	392x292x336	509	2736	3245	1	392x292x336	3,956

### 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	24	119,944	1200x800x1185

EAN colis	EAN palette
03178000409936	13178000409933

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
2,736	65,664

## TRACABILITE

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