



Fiche Technique Client

Bouchée traiteur 38g x72

Modifié le : 2 janv. 2026
Générée le : 3 mars 2025, 15:16
Code interne : PF2552
Code article : 04099400
Version : P.12.1.0

Libellé légal Bouchée traiteur à garnir
Libellé commercial Bouchée traiteur 38g x72
Marque JEAN DUCOURTIEUX
Code EAN 3178530409949
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

Bouchée traiteur 38g x72

Modifié le : 2 janv. 2026
Générée le : 3 mars 2025, 15:16
Code interne : PF2552
Code article : 04099400
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 blé	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%
œufs	1%
sel	0,7%
lait 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

Bouchée traiteur 38g x72

Modifié le : 2 janv. 2026
Générée le : 3 mars 2025, 15:16
Code interne : PF2552
Code article : 04099400
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	8,7	g	43.5% 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	3.5% de 25g
Protéines	5,9	2,2	g	4.4% de 50g
Sel	1,1	0,42	g	7% 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

Bouchée traiteur 38g x72

Modifié le : 2 janv. 2026
Générée le : 3 mars 2025, 15:16
Code interne : PF2552
Code article : 04099400
Version : P.12.1.0

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 (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	395x295x345	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
03178000409943	13178000409940

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

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