



Fiche Technique Client

Feuille de génoise cacao 8mm x 6 400g x6 - (2
x 3 feuilles) 580x380x8mm

Modifié le : 29 déc. 2025
Générée le : 3 mars 2025, 15:11
Code interne : PF2683
Code article : 04114100
Version : P.12.1.0

Libellé légal Feuille génoise cacao
Libellé commercial Feuille de génoise cacao 8mm x 6
400g x6 - (2 x 3 feuilles) 580x380x8mm
Marque JEAN DUCOURTIEUX
Code EAN 3178530411416
DDM 119 J
**Durée de vie
minimum à livraison** 60 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, œufs**, sucre, sirop de glucose-fructose, stabilisants : glycérol et sorbitols, cacao maigre en poudre 2,8%, huile de tournesol, **lait** écrémé en poudre, arôme naturel de vanille (contient alcool), sel, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium, émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras et esters polyglycériques d'acides gras

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

**Feuille de génoise cacao 8mm x 6 400g x6 - (2
x 3 feuilles) 580x380x8mm**

Modifié le : 29 déc. 2025
Générée le : 3 mars 2025, 15:11
Code interne : PF2683
Code article : 04114100
Version : P.12.1.0

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 blé	
œufs	
sucre	
sirop de glucose-fructose	
stabilisants : glycérol et sorbitols 4,5%	
cacao maigre en poudre	2,8%
huile de tournesol	
lait écrémé en poudre	
arôme naturel de vanille (contient alcool)	
sel	
poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium 0,4%	
émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras et esters polyglycériques d'acides gras 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

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

Feuille de génoise cacao 8mm x 6 400g x6 - (2
x 3 feuilles) 580x380x8mm

Modifié le : 29 déc. 2025
Générée le : 3 mars 2025, 15:11
Code interne : PF2683
Code article : 04114100
Version : P.12.1.0

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (400 g)	Unité	% des AQR* (400 g)
Energie	1 425	5 700	kJ	67.9% de 8400kJ
Energie	338	1 352	kcal	67.6% de 2000kcal
Matières grasses	6,3	25	g	35.7% de 70g
dont acides gras saturés	1,8	7,2	g	36% de 20g
Glucides	62	248	g	95.4% de 260g
dont sucres	33	132	g	146.7% de 90g
Fibres alimentaires	2,5	10	g	40,0% de 25g
Protéines	8,8	35	g	70% de 50g
Sel	0,79	3,2	g	53.3% de 6g

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

Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	6
Catégorie GEMRCN :	
Ration servie au consommateur (g) :	400
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



Fiche Technique Client

Feuille de génoise cacao 8mm x 6 400g x6 - (2
x 3 feuilles) 580x380x8mm

Modifié le : 29 déc. 2025
Générée le : 3 mars 2025, 15:11
Code interne : PF2683
Code article : 04114100
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	600x400x127	519	2400	2919	1	600x400x127	2,919

Palettisation

Nombre PCB/couche	Nombre couche/palette	Nombre PCB/palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (Lxlxh) en mm
4	8	32	32	118,408	1200x800x1166

EAN colis	EAN palette
03178000411410	13178000411417

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
2,4	76,8

TRACABILITE

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