



Fiche Technique Client

Cake moelleux 500g

Modifié le : 27 mars 2025
Générée le : 3 mars 2025 à 15:36
Code interne : PF2700
Code article : 04114800
Version : P.12.1.0

Libellé légal Cake aux œufs
Libellé commercial Cake moelleux 500g
Marque ST MICHEL
Code EAN 3178530411485
DDM 84 J
Durée de vie minimum à livraison 50 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
Contres	2 Boulevard de l'Industrie 41700 Le Controis-en-Sologne	Fabriqué en France.	BRC, IFS

ÉTIQUETAGE

Liste des ingrédients

farine de **blé** 28%, huile de colza, sucre, **œufs** 16%, stabilisant : glycérol, poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (**blé**), amidon, sel, arôme naturel de vanille (contient alcool), arômes naturels

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

Cake moelleux 500g

Modifié le : 27 mars 2025
Générée le : 3 mars 2025 à 15:36
Code interne : PF2700
Code article : 04114800
Version : P.12.1.0

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	28%
huile de colza	23%
sucre	19%
œufs	16%
stabilisant : glycérol 8,6%	8,6%
poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (blé) 1%	1%
amidon	0,8%
sel	0,5%
arôme naturel de vanille (contient alcool)	0,4%
arômes naturels	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 Règlementation 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

Cake moelleux 500g

Modifié le : 27 mars 2025
Générée le : 3 mars 2025 à 15:36
Code interne : PF2700
Code article : 04114800
Version : P.12.1.0

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (30 g)	Unité	% des AQR* (30 g)
Energie	1 828	549	kJ	6.5% de 8400kJ
Energie	438	132	kcal	6.6% de 2000kcal
Matières grasses	26	7,8	g	11.1% de 70g
dont acides gras saturés	2,3	0,7	g	3.5% de 20g
Glucides	49	15	g	5.8% de 260g
dont sucres	21	6,3	g	7% de 90g
Fibres alimentaires	1,2	< 0,5	g	1,4% de 25g
Protéines	5	1,5	g	3% de 50g
Sel	0,92	0,28	g	4.7% de 6g

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

Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	16
Catégorie GEMRCN :	
Ration servie au consommateur (g) :	30
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

Cake moelleux 500g

Modifié le : 27 mars 2025
Générée le : 3 mars 2025 à 15:36
Code interne : PF2700
Code article : 04114800
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
Sachet	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	80x290x75	21	500	521	8	400x300x175	4,535

Palettisation

Nombre PCB/couche	Nombre couche/palette	Nombre PCB/palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (LxIxh) en mm
8	6	48	384	242,68	1200x800x1200

EAN colis	EAN palette
03178000411489	13178000411486

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
4	192

TRACABILITE

Type de marquage lot :	AAQQQALL - AA=derniers chiffres de l'année ; QQQ=Quantième ; A=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