

**Libellé légal** Galette pur beurre  
**Libellé commercial** La petite galette pur beurre x200  
**Marque** BONNE MAMAN  
**Code EAN** 3178530411799  
**DDM** 273 J  
**Durée de vie minimum à livraison** 182 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** tendre, **beurre** 31%, sucre, **œufs**, sel, **lait** écrémé en poudre, poudres à lever : carbonates de sodium et acide citrique

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



# Fiche Technique Client

La petite galette pur beurre x200

Modifié le : 2 déc. 2025  
Générée le : 3 mars 2025, 16:50  
Code interne : PF2724  
Code article : 04117900  
Version : P.12.3.0

**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 <b>blé</b> tendre	52%
<b>beurre</b>	31%
sucre	25%
<b>œufs</b>	4,1%
sel	0,7%
<b>lait</b> écrémé en poudre	0,1%
poudres à lever : carbonates de sodium et acide citrique 0,08%	0,08%

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

### CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (3.5 g)	Unité	% des AQR* (3.5 g)
Energie	2 170	76	kJ	0.9% de 8400kJ
Energie	519	18	kcal	0.9% de 2000kcal
Matières grasses	26	0,9	g	1.3% de 70g
dont acides gras saturés	18	0,6	g	3% de 20g
Glucides	63	2,2	g	0.8% de 260g
dont sucres	27	0,9	g	1% de 90g
Fibres alimentaires	2,1	< 0,5	g	0,3% de 25g
Protéines	7,1	< 0,5	g	0% de 50g
Sel	0,83	0,03	g	0.5% de 6g

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

#### Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	200
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

### 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			
Boîte				Colis détail			

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	125x180x248	183	700	883	6	392x372x255	5,55

Palettisation					
Nombre PCB/couche	Nombre couche/palette	Nombre PCB/palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (Lxlxh) en mm
6	4	24	144	158,2	1200x800x1170

EAN colis	EAN palette
03178000411793	13178000411790

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
4,2	100,8

### TRACABILITE

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