

**Libellé légal** Cookie aux pépites de chocolat  
**Libellé commercial** Le petit cookie pépites de chocolat  
**Marque** BONNE MAMAN  
**Code EAN** 3178530412864  
**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

farines de céréales (farine de **blé** tendre, farine d'**avoine**), pépites de chocolat 26% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (**soja**)), **beurre**, sucre, **œufs**, poudres à lever : carbonates de sodium et acide citrique, fibres de **blé**, sel, arôme naturel (**lait**), **lait** écrémé en poudre

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

**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

**Conditions de stockage pour le client** Tenir au sec, à l'abri de la chaleur (max 25°C) et de la lumière.

**Conditions de conservation pour le consommateur final** Tenir au sec, à l'abri de la chaleur (max 25°C) et de la lumière.

### COMPOSITION

Ingrédients	% QUID
farines de céréales (farine de <b>blé</b> tendre 30%, farine d' <b>avoine</b> 11%)	38%
pépites de chocolat (sucre 14%, pâte de cacao 11%, beurre de cacao 0,6%, émulsifiant : lécithines ( <b>soja</b> ) 0,1%)	26%
<b>beurre</b>	21%
sucre	15%
<b>œufs</b>	4,9%
poudres à lever : carbonates de sodium et acide citrique 0,5%	0,5%
fibres de <b>blé</b>	0,2%
sel	0,2%
arôme naturel ( <b>lait</b> )	0,1%
<b>lait</b> écrémé en poudre	0,07%

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 (5 g)	Unité	% des AQR* (5 g)
Energie	2 129	106	kJ	1.3% de 8400kJ
Energie	509	25	kcal	1.3% de 2000kcal
Matières grasses	26	1,3	g	1.9% de 70g
dont acides gras saturés	16	0,8	g	4% de 20g
Glucides	60	3	g	1.2% de 260g
dont sucres	31	1,6	g	1.8% de 90g
Fibres alimentaires	4,2	< 0,5	g	0,8% de 25g
Protéines	6,7	< 0,5	g	0% de 50g
Sel	0,59	0,03	g	0.5% de 6g

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

#### Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	280
Catégorie GEMRCN :	
Ration servie au consommateur (g) :	5
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			
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	297x197x179	0	1 400	1 400	1	297x197x179	1,726

### Palettisation

Nombre PCB/couche	Nombre couche/palette	Nombre PCB/palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (Lxlxh) en mm
16	5	80	80	163,08	1200x800x1045

EAN colis	EAN palette
03178000412868	13178000412865

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
1,4	112

## TRACABILITE

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