



Fiche Technique Client

Petite galettes au bon beurre Bio x400

Modifié le : 28 nov. 2025
Générée le : 3 mars 2025, 15:34
Code interne : PF3767
Code article : 04183500
Version : P.12.1.0

Libellé légal Galette au beurre
Libellé commercial Petite galettes au bon beurre Bio x400
Marque ST MICHEL
Code EAN 3178530418354
DDM 427 J
Durée de vie minimum à livraison 240 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*** 66%, sucre*, **beurre*** 16%, **œufs*** 2,6%, rhum*, sel marin gris, poudres à lever : carbonates d'ammonium et de sodium, **lait** écrémé en poudre*

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

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

Certifications produits EU – Produits issus de l'agriculture biologique

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

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

Petite galettes au bon beurre Bio x400

Modifié le : 28 nov. 2025
Générée le : 3 mars 2025, 15:34
Code interne : PF3767
Code article : 04183500
Version : P.12.1.0

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 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 *	66%
sucre*	25%
beurre *	16%
œufs *	2,6%
rhum*	1%
sel marin gris	0,7%
poudres à lever : carbonates d'ammonium et de sodium 0,6%	0,6%
lait écrémé en poudre *	0,1%

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

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

Petite galettes au bon beurre Bio x400

Modifié le : 28 nov. 2025
Générée le : 3 mars 2025, 15:34
Code interne : PF3767
Code article : 04183500
Version : P.12.1.0

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (3.5 g)	Unité	% des AQR* (3.5 g)
Energie	1 912	67	kJ	0.8% de 8400kJ
Energie	454	16	kcal	0.8% de 2000kcal
Matières grasses	14	< 0,5	g	0% de 70g
dont acides gras saturés	9,0	0,3	g	1.5% de 20g
Glucides	73	2,6	g	1% de 260g
dont sucres	27	0,9	g	1% de 90g
Fibres alimentaires	2,6	< 0,5	g	0,4% de 25g
Protéines	7,8	< 0,5	g	0% de 50g
Sel	0,91	0,03	g	0.5% de 6g

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

Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	400
Catégorie GEMRCN :	
Ration servie au consommateur (g) :	3
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

Petite galettes au bon beurre Bio x400

Modifié le : 28 nov. 2025
Générée le : 3 mars 2025, 15:34
Code interne : PF3767
Code article : 04183500
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	200x293x185	101	1400	1501	1	293x200x185	1,75

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	165	1200x800x1075

EAN colis	EAN palette
13178530418351	13178531418350

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

TRACABILITE

Type de marquage lot :	AAQQQCLL - AA=derniers chiffres année ; QQQ=Quantième ; C=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