



Fiche Technique Client

**Demi plaque génoise nature 385g x16 (4 x 4
feuilles) 250x350x20mm**

Modifié le : 29 déc. 2025
Générée le : 29 déc. 2025, 09:54
Code interne : PF5655
Code article : 04231200
Version : P.12.1.0

Libellé légal Demi-plaque génoise nature 20mm
Libellé commercial Demi plaque génoise nature 385g x16
(4 x 4 feuilles) 250x350x20mm
Marque JEAN DUCOURTIEUX
Code EAN 3178530423129
DDM 210 J
**Durée de vie
minimum à livraison** 105 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, sorbitols, huile de tournesol, **lait** écrémé en poudre, arôme naturel de vanille (contient alcool), sel, poudres à lever : diphosphates, 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

**Demi plaque génoise nature 385g x16 (4 x 4
feuilles) 250x350x20mm**

Modifié le : **29 déc. 2025**
Générée le : **29 déc. 2025, 09:54**
Code interne : **PF5655**
Code article : **04231200**
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 | 35% |
| œufs | 29% |
| sucre | 26% |
| sirop de glucose-fructose | 7,9% |
| stabilisants : glycérol 4,2%, sorbitols 0,4% | 4,7% |
| huile de tournesol | 2% |
| lait écrémé en poudre | 1,8% |
| arôme naturel de vanille (contient alcool) | 0,5% |
| sel | 0,4% |
| poudres à lever : diphosphates 0,2%, carbonates de sodium 0,1% | 0,4% |
| émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras et esters polyglycériques d'acides gras 0,3% | 0,3% |

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

Demi plaque génoise nature 385g x16 (4 x 4
feuilles) 250x350x20mm

Modifié le : 29 déc. 2025
Générée le : 29 déc. 2025, 09:54
Code interne : PF5655
Code article : 04231200
Version : P.12.1.0

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

| | Valeurs pour 100g | Valeurs pour 1 portion (385 g) | Unité | % des AQR* (385 g) |
|--------------------------|-------------------|--------------------------------|-------|--------------------|
| Energie | 1 405 | 5 409 | kJ | 64.4% de 8400kJ |
| Energie | 333 | 1 282 | kcal | 64.1% de 2000kcal |
| Matières grasses | 5,9 | 23 | g | 32.9% de 70g |
| dont acides gras saturés | 1,6 | 6,2 | g | 31% de 20g |
| Glucides | 63 | 243 | g | 93.5% de 260g |
| dont sucres | 33 | 127 | g | 141.1% de 90g |
| Fibres alimentaires | 1,6 | 6,2 | g | 24,6% de 25g |
| Protéines | 8,0 | 31 | g | 62% de 50g |
| Sel | 0,8 | 3,1 | g | 51.7% 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) : | 385 |
| 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

Demi plaque génoise nature 385g x16 (4 x 4
feuilles) 250x350x20mm

Modifié le : 29 déc. 2025
Générée le : 29 déc. 2025, 09:54
Code interne : PF5655
Code article : 04231200
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 | 395x595x222 | | 6160 | 0 | 1 | 595x395x222 | 7,211 |

Palettisation

| Nombre PCB/couche | Nombre couche/palette | Nombre PCB/palette | Nb UVC/Palette | Poids brut env en kg | Dimension (Lxlxh) en mm |
|-------------------|-----------------------|--------------------|----------------|----------------------|-------------------------|
| 4 | 4 | 16 | 16 | 140,376 | 1200x800x1038 |

| EAN colis | EAN palette |
|----------------|----------------|
| 13178530423126 | 13178531423125 |

| Poids net colis (kg) | Poids net palette (kg) |
|----------------------|------------------------|
| 6,16 | 98,56 |

TRACABILITE

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