



# Fiche Technique Client

## Brownie à la française chocolat x350

Modifié le : 28 nov. 2023  
Générée le : 3 févr. 2023 à 15:06  
Code interne : PF7854  
Code article : 05214500  
Version : 12.1.0

**Libellé légal** Brownie au chocolat  
**Libellé commercial** Brownie à la française chocolat x350  
**Marque** ST MICHEL  
**Code EAN** 03178530521450  
**DDM** 182 J  
**Durée de vie minimum à livraison** 121 J  
**Code douanier** 19059070

**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		BRC, IFS

## ÉTIQUETAGE

### Liste des ingrédients

**œufs** 26%, sucre, huile de colza, chocolat 15% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (**soja**), arôme naturel de vanille), farine de **blé** 8,7%, sirop de sucre inverti, stabilisant : glycérol, cacao en poudre, amidon, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, arôme, sel, poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (**blé**)

**Allergènes** Contient : gluten, soja, œuf  
Traces éventuelles de : fruits à coque, lait

**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

## Brownie à la française chocolat x350

Modifié le : 28 nov. 2023  
Générée le : 3 févr. 2023 à 15:06  
Code interne : PF7854  
Code article : 05214500  
Version : 12.1.0

**Conditions de stockage pour le client** Conserver les produits entre minimum 15°C et maximum 25°C

**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
<b>œufs</b>	26%
sucre	19%
huile de colza	18%
chocolat (pâte de cacao 6,9%, sucre 6,6%, beurre de cacao 2%, émulsifiant : lécithines ( <b>soja</b> ) 0,03%, arôme naturel de vanille 0,03%)	15%
farine de <b>blé</b>	8,7%
sirop de sucre inverti	6,2%
stabilisant : glycérol 5,8%	5,8%
cacao en poudre	2,8%
amidon	1,3%
émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras 1,1%	0,0002%
arôme	0,6%
sel	0,3%
poudres à lever : carbonates et citrates de sodium ( <b>blé</b> ) 0,1%	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

## Brownie à la française chocolat x350

Modifié le : 28 nov. 2023  
Générée le : 3 févr. 2023 à 15:06  
Code interne : PF7854  
Code article : 05214500  
Version : 12.1.0

### CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (5 g)	Unité	% des AQR* (5 g)
Energie	1 826	91	kJ	1.1% de 8400kJ
Energie	439	22	kcal	1.1% de 2000kcal
Matières grasses	29	1,4	g	2% de 70g
dont acides gras saturés	7,2	0,4	g	2% de 20g
Glucides	40	2	g	0.8% de 260g
dont sucres	32	1,6	g	1.8% de 90g
Fibres alimentaires	2,5	< 0,5	g	0,5% de 25g
Protéines	5,5	< 0,5	g	0% de 50g
Sel	0,45	0,02	g	0.3% de 6g

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

#### Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	
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



# Fiche Technique Client

## Brownie à la française chocolat x350

Modifié le : 28 nov. 2023  
 Générée le : 3 févr. 2023 à 15:06  
 Code interne : PF7854  
 Code article : 05214500  
 Version : 12.1.0

### 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		

### CONDITIONNEMENT

UVC	Colis
Sachet	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	281x392x172	0	1 750	1 750	1	392x281x172	2,355

#### Palettisation

Nombre PCB/couche	Nombre couche/palette	Nombre PCB/palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (Lxlxh) en mm
8	6	48	48	138,04	1200x800x1182

EAN colis	EAN palette
13178531521456	13178532521455

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
1,75	84