

FICHE TECHNIQUE



|                            |            |           |
|----------------------------|------------|-----------|
| Date de création :         | 09/02/2018 | Version : |
| Date de révision produit : | 13/03/2018 | 6.2       |



Informations générales

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| Dénomination commerciale    | TLTTES MULTI-SOL 8,3cm-Spé cuisson                   |
| Dénomination légale         | TARTELETTES MULTI-SOLUTIONS 8,3cm à garnir           |
| Marque                      | JEAN DUCOURTIEUX                                     |
| Code article SMB            | 150042   |
| Fournisseur                 | St Michel Biscuits                                   |
| Adresse                     | 2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France      |
| Site(s) de production       | ST MICHEL CHAMPAGNAC                                 |
| Adresse site de production  | AVENUE JEAN DUCOURTIEUX - 24530 CHAMPAGNAC DE BELAIR |
| Certification ISO, IFS, BRC | IFS, BRC   |
| Etude HACCP                 | Oui pour consultation sur site                       |
| Origine Fabrication         | Fabriqué en France                                   |
| Code EAN article            | 3607221500424  |

Informations détaillées

|                           |                              |
|---------------------------|------------------------------|
| Poids net en g (article)  | 2232                         |
| Poids brut en g (article) | 2761                         |
| Type de marquage DDM*     | JJ/MM/AA                     |
| Codification du lot       | DDM/Jour de production/Heure |

\*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition\*

| Ingrédients   | Origine de l'ingrédient | % QUID inscrit sur le pack |
|---|-------------------------|----------------------------|
| Farine de blé   | végétal                 |                            |
| Huile de palme  | végétal                 |                            |
| Sucre   | végétal                 |                            |
| Sirup de sucre inverti  | végétal                 |                            |
| Poudres à lever : carbonates d'ammonium, carbonates de sodium | synthétique             |                            |
| Sel   | minéral                 |                            |
| Agent de traitement de la farine : L-cystéine                 | synthétique             |                            |

\* en conformité avec la Règlementation européenne CE 1169/2011.

Liste d'ingrédients + contaminations croisées (comme indiqué sur l'emballage)

|   |   |
|---|---|
| Farine de BLE - Huile de palme - Sucre - Sirup de sucre inverti - Poudres à lever : carbonates d'ammonium, carbonates de sodium - Sel - Agent de traitement de la farine : L-cystéine |   |
| Allergènes présents dans le produit:  | Contient : blé  |
| Contaminations croisées:  | Traces éventuelles : Lait et dérivés y compris lactose, Œufs et dérivés, Soja et dérivés, |

Valeurs nutritionnelles\*

|                         | Pour 100g | Pour une portion (g) | 15.5 |
|-------------------------|-----------|----------------------|------|
| Energie (kJ)            | 2149      | 333.0                |      |
| Energie (kcal)          | 513       | 79.5                 |      |
| Matières grasses (g)    | 25        | 4.0                  |      |
| Dont saturés (g)        | 12        | 2.0                  |      |
| Glucides (g)            | 63        | 9.8                  |      |
| Dont sucres (g)         | 7.2       | 1.1                  |      |
| Fibres alimentaires (g) | 2.7       | 0.4                  |      |
| Protéines (g)           | 7.8       | 1.2                  |      |
| Sel (g)                 | 0.3       | 0.05                 |      |

\* En accord avec les tolérances définies dans le guide de tolérances DG SANCO (Decembre 2012)

Microbiologie\*

|                  |                |
|------------------|----------------|
| Flore Totale     | < 10 000 UFC/g |
| Escherichia coli | < 10 UFC/g     |
| Salmonelles      | Abs/25g        |
| Levures          | < 500 UFC/g    |
| Moisissures      | < 500 UFC/g    |

\* En accord avec les critères définis dans le règlement CE 2073/2005 et des critères des interprofessions françaises

Toxicologie, OGM, Ionisation

|  |  |
|--|--|
| OGM  | Pas d'OGM et modifications (règlement CE-1829-1830/2003) |
| Ionisation   | NON  |
| Dioxines, métaux lourds, mycotoxines, pesticides : En conformité avec la réglementation CE-1881/2006 et ses modifications + CE-396/2005 et ses modifications |  |

Conditions de stockage

|   |
|---|
| Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière |
|---|

Catégorie GERMCN\*

|             |  |
|-------------|--|
| Code GERMCN | 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



|                               |            |           |
|-------------------------------|------------|-----------|
| Date de création :            | 09/02/2018 | Version : |
| Date de révision produit :    | 13/03/2018 | 6.2       |
| Date de révision logistique : |            |           |

**Données logistiques**

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| DDM* garantie (jours)                     | 180                               |
| DDM à la date de production (jours)       | 360                               |
| Conditions de transport                   | Transport en température ambiante |
| Diamètre (moyenne pour 10 produits en cm) | 8                                 |
| Hauteur (moyenne pour 10 produits en cm)  | 2                                 |
| Nombre de pièces dans le carton           | 144                               |
| PCB                                       | 1                                 |
| Dimension du carton (L x l x h) (en cm)   | 38.5x28.5x19.5                    |
| Poids net du carton (kg)                  | 2.23                              |
| Poids brut du carton (kg)                 | 2.76                              |
| Nombre de cartons par couche              | 8                                 |
| Nombre de couche par palette              | 5                                 |
| Type de palette                           | EUR                               |
| Poids net palette (kg)                    | 89.3                              |
| Poids brut palette (kg)                   | 135.4                             |
| Taille de palette (L x l x h) (en cm)     | 120x80x111.3                      |
| Code DUN 14 carton                        | 13607221500421                    |
| Code DUN 14 palette                       | 53607221500429                    |
| Nomenclature douanière                    | 19059080                          |