



# Fiche Technique Client

## Mini tartelettes assorties sucrées pur beurre à garnir

Modifié le : 12 déc. 2025  
Générée le : 3 mars 2025, 15:12  
Code interne : PF2230  
Code article : 15025702  
Version : P.12.1.0

**Libellé légal** Mini tartelette assortie sucrée pur  
beurre à garnir  
**Libellé commercial** Mini tartelettes assorties sucrées pur  
beurre à garnir  
**Marque** JEAN DUCOURTIEUX  
**Code EAN** 3607221502572  
**DDM** 364 J  
**Durée de vie  
minimum à livraison** 120 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**, **beurre** pâtissier 20%, sucre 17%, **œufs**, sirop de sucre inverti, sel, poudre à lever : carbonates de sodium, agent de traitement de la farine : L-cystéine (**blé**)

**Allergènes (UE  
uniquement)** Contient : gluten, lait, œuf  
Traces éventuelles de : 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

## Mini tartelettes assorties sucrées pur beurre à garnir

Modifié le : 12 déc. 2025  
Générée le : 3 mars 2025, 15:12  
Code interne : PF2230  
Code article : 15025702  
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 <b>blé</b>	62%
<b>beurre</b> pâtissier	20%
sucre	17%
<b>œufs</b>	11,3%
sirop de sucre inversi	1,4%
sel	0,1%
poudre à lever : carbonates de sodium 0,05%	0,05%
agent de traitement de la farine : L-cystéine 0,02%	0,02%

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

## Mini tartelettes assorties sucrées pur beurre à garnir

Modifié le : 12 déc. 2025  
Générée le : 3 mars 2025, 15:12  
Code interne : PF2230  
Code article : 15025702  
Version : P.12.1.0

### CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (3.85 g)	Unité	% des AQR* (3.85 g)
Energie	2 063	79	kJ	0.9% de 8400kJ
Energie	492	19	kcal	1% de 2000kcal
Matières grasses	23	0,9	g	1.3% de 70g
dont acides gras saturés	14	0,5	g	2.5% de 20g
Glucides	63	2,4	g	0.9% de 260g
dont sucres	20	0,8	g	0.9% de 90g
Fibres alimentaires	2,5	< 0,5	g	0,4% de 25g
Protéines	7,1	< 0,5	g	0% de 50g
Sel	0,28	< 0,01	g	0% de 6g

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

#### Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	120
Catégorie GEMRCN :	
Ration servie au consommateur (g) :	3
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

Mini tartelettes assorties sucrées pur beurre à garnir

Modifié le : 12 déc. 2025  
Générée le : 3 mars 2025, 15:12  
Code interne : PF2230  
Code article : 15025702  
Version : P.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	<b>Listeria monocytogenes</b>	< 100 UFC/g

## CONDITIONNEMENT

UVC				Colis			
Blister				Colis détail			

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	512x256x150		462	0	4	512x256x150	2,552

### Palettisation

Nombre PCB/couche	Nombre couche/palette	Nombre PCB/palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (Lxlxh) en mm
6	7	42	168	132,184	1200x800x1200

EAN colis	EAN palette
13607221502579	53607221502577

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
1,848	77,616

## TRACABILITE

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