



FICHE TECHNIQUE

Date de création :	13/12/2018	Version :
Date de révision produit :	19/04/2021	11,1



Informations générales

Type de produit	Ambiant
Dénomination commerciale	Fleuron au beurre x140
Dénomination légale de vente	Fleuron au beurre x140
Code article SMB	689509
Code EAN article	3048286895092
Marque	JEAN DUCOURTIEUX
Entité de commercialisation	ST MICHEL BISCUITS
Adresse	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Site(s) de production	Distribué par St Michel Biscuits
Certification ISO, IFS, BRC	IFS
Origine Fabrication	Fabriqué en France

Informations détaillées

Poids net en g (article)	875
Poids brut en g (article)	1270

Tracabilité

Type de marquage DDM*	JJ/MM/AA
Code de l'lot	Code article + DLUO (MM/AAAA+1) + Quantième (XXX) + Lettre de pétrin (X)

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID
Farine de blé	végétal	
Beurre pâtissier	animal	34%
Sel	minéral	
Œufs	animal	

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

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

Ingrédients : farine de BLE, beurre pâtissier (LAIT) 34%, sel, ŒUFS	
Allergènes présents dans le produit:	BLE, ŒUFS, LAIT
Contaminations croisées:	/

Valeurs nutritionnelles*

(comme indiqué sur l'emballage)

1 portion =	
-------------	--

Ration servie au consommateur	6,2g
-------------------------------	------

	Pour 100g	Pour une portion (g)	6,2
Energie (kJ)	2286		143,0
Energie (kcal)	548		34,0
Matières grasses (g)	35		2,2
Dont saturés (g)	24		1,5
Glucides (g)	48		3,0
Dont sucres (g)	1,3		0,1
Fibres alimentaires (g)	2,7		0,2
Protéines (g)	9		0,6
Sel (g)	1,3		0,08

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

Nutriscore	E
------------	---

Microbiologie*

sur base du produit tel que vendu

Flora 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	

Catégorie GEMRCN*

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.

Conditions de stockage

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

FICHE TECHNIQUE



Date de création :	13/12/2018	Version :
Date de révision produit :		11.1
Date de révision logistique :		

Données logistiques

Libellé commercial	140 FLEURON PB JD
DDM à la date de production (jours)	365
DDM* garantie (jours)	180
Conditions de transport	Transport en température ambiante
Longueur/ profondeur (cm)	39
Largeur (cm)	29
Hauteur (cm)	17
Nombre de pièces dans l'unité de vente	140
PCB	1
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	39x29x17
Poids net du carton (kg)	0.88
Poids brut du carton (kg)	1.27
Code DUN 14 carton	13048286895099
Nombre de cartons par couche	8
Nombre de couche par palette	6
Nomenclature douanière	19053130
Poids net palette (kg)	42
Poids brut palette (kg)	86
Code DUN 14 palette	53048286895097
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x127

Fiche extraite de Gaia