



FICHE TECHNIQUE

Date de création :	18/12/2018	Version :
Date de révision produit :		11,1



Informations générales

Type de produit	Ambiant
Dénomination commerciale	Tlette lunch suc rect beurre5,3x150
Dénomination légale de vente	Tartelette lunch Filigrano sucrée rectangle beurre 5,3 x
Code article SMB	733200
Code EAN article	7610032513817
Marque	HUG
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, ISO 9001
Origine Fabrication	Suisse

Informations détaillées

Poids net en g (article)	1155
Poids brut en g (article)	1525

Tracabilité

Type de marquage DDM*	JJ/MM/AA
Codification du lot	Lettre L+dernier chiffre année+n° jour année(ex:L7102=7(2017) et 102ème jour de l'année

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID
Farine de froment	végétal	
Beurre	animal	24%
Sucre	végétal	
Beurre de cacao	végétal	
Isomalt	végétal	
Tréhalose	végétal	
Emulsifiant : lécithine de soja	végétal	
Lactosérum en poudre	animal	
Sel de cuisine	minéral	
Arôme naturel	végétal	

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

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

Ingrédients : farine de FROMENT, BEURRE (24%), sucre, beurre de cacao, isomalt, tréhalose, émulsifiant: lécithine de SOJA, LACTOSERUM en poudre, sel de cuisine, arôme naturel.

Allergènes présents dans le produit:	BLE, LAIT, SOJA
Contaminations croisées:	Traces éventuelles :

Valeurs nutritionnelles*

(comme indiqué sur l'emballage)

1 portion = 7,7g

Ration servie au consommateur 7,7g

	Pour 100g	Pour une portion (g)	7.7
Energie (kJ)	2240		173.0
Energie (kcal)	536		41.0
Matières grasses (g)	29		2.2
Dont saturés (g)	18		1.4
Glucides (g)	59		4.5
Dont sucres (g)	16		1.2
Fibres alimentaires (g)	2.3		0.2
Protéines (g)	7.9		0.6
Sel (g)	0.13		0.01

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

Nutriscore D

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	22
Libellé	Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins
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.

Conditions de stockage

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



FICHE TECHNIQUE

Date de création :	18/12/2018	Version :
Date de révision produit :		11.1
Date de révision logistique :		

Données logistiques

Libellé commercial	150 TLTE LUNCH RECT.SUC.BR 5.3 HUG
DDM à la date de production (jours)	240
DDM* garantie (jours)	360
Conditions de transport	Transport en température ambiante
Longueur/ profondeur (cm)	39.20
Largeur (cm)	23.70
Hauteur (cm)	12.20
Nombre de pièces dans l'unité de vente	150
PCB	1
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	39.2x23.7x12.2
Poids net du carton (kg)	1.16
Poids brut du carton (kg)	1.52
Code DUN 14 carton	03178007332008
Nombre de cartons par couche	10
Nombre de couche par palette	14
Nomenclature douanière	19059070
Poids net palette (kg)	161.7
Poids brut palette (kg)	238.5
Code DUN 14 palette	13178007332005
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x207

Fiche extraite de Gaia