



# Fiche Technique Client

Mini tartelette Filigrano rouge ronde 3,8cm x 200

Modifié le : 1 déc. 2025  
Générée le : 1 déc. 2025, 10:50  
Code interne : PF19817  
Code article : 04297300  
Version : P.12.1.0

**Libellé légal** Tartelettes en pâte brisée neutre, chemisées  
**Libellé commercial** Mini tartelette Filigrano rouge ronde 3,8cm x 200  
**Marque** HUG  
**Code EAN** 7610032533143  
**DDM** 420 J  
**Durée de vie minimum à livraison** 240 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

## ÉTIQUETAGE

### Liste des ingrédients

Ingrédients: farine de **froment**, graisse de palme non hydrogénée, maltodextrine, isomalt, tréhalose (est une source de glucose), amidon de maïs pré-gélatinisé, jus de betterave rouge en poudre, émulsifiant (lécithine de **soja**), sel de cuisine.

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

**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

Mini tartelette Filigrano rouge ronde 3,8cm x  
200

Modifié le : 1 déc. 2025  
Générée le : 1 déc. 2025, 10:50  
Code interne : PF19817  
Code article : 04297300  
Version : P.12.1.0

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

### CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (7.2 g)	Unité	% des AQR* (7.2 g)
Energie	2 191	158	kJ	1.9% de 8400kJ
Energie	524	38	kcal	1.9% de 2000kcal
Matières grasses	28	2,0	g	2.9% de 70g
dont acides gras saturés	13	0,9	g	4.5% de 20g
Glucides	60	4,3	g	1.7% de 260g
dont sucres	6,9	< 0,5	g	0% de 90g
Fibres alimentaires	2,2	< 0,5	g	0,6% de 25g
Protéines	7,4	0,5	g	1% de 50g
Sel	0,13	< 0,01	g	0% de 6g

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

#### Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	200
Catégorie GEMRCN :	
Ration servie au consommateur (g) :	7
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 tartelette Filigrano rouge ronde 3,8cm x 200

Modifié le : 1 déc. 2025  
 Générée le : 1 déc. 2025, 10:50  
 Code interne : PF19817  
 Code article : 04297300  
 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
Carton	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	240x395x121		1440	0	1	395x240x121	1,809

### Palettisation

Nombre PCB/couche	Nombre couche/palette	Nombre PCB/palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (Lxlxh) en mm
14	10	140	140	278,26	1200x800x1844

EAN colis	EAN palette
13178531429738	13178530429739

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
1,44	201,6

## TRACABILITE

Type de marquage lot :	L YQQQ - L=lot + Y=année + QQQ=quantième production
------------------------	---