

FICHE TECHNIQUE



| | | |
|----------------------------|------------|-----------|
| Date de création : | 09.02.2018 | Version : |
| Date de révision produit : | 13.03.2018 | 6.2 |

Informations générales

| | |
|-----------------------------|--|
| Dénomination commerciale | Eclair pur beurre congelé |
| Dénomination légale | Eclair pur beurre congelé à garnir |
| Marque | Jean Ducourtieux |
| Code article SMB | 800427 |
| Fournisseur | St Michel Biscuits |
| Adresse | 2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France |
| Site de production | St Michel Champagnac |
| Adresse site de production | Avenue Jean Ducourtieux, 24530 Champagnac-de-Belair France |
| Certification ISO, IFS, BRC | IFS, BRC |
| Etude HACCP | Oui pour consultation sur site |
| Origine Fabrication | Distribué par SMB - BP20 - 41700 Contres France |
| Code EAN article | 3048288004270 |

Informations détaillées

| | |
|---------------------------|------------------------------|
| Poids net en g (article) | 2030 |
| Poids brut en g (article) | 2443 |
| Type de marquage DDM* | Jour/Mois/Année |
| Codification du lot | DDM/Date de production/Heure |

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DUO)

Composition*

| Ingrédients | Origine de l'ingrédient | % QUID inscrit sur le pack |
|-------------------------|-------------------------|----------------------------|
| Ceufs | animal | |
| Farine de blé | végétal | |
| Beurre pâtissier | animal | 23% |
| Sel | minéral | |
| Stabilisant : glycérol | végétal | |

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

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

| | |
|---|------------------------------|
| Eclair pur beurre congelé à garnir | |
| Ingrédients : Ceufs - Farine de blé - Beurre pâtissier (23%) - Sel - Stabilisant : glycérol | |
| Allergènes présents dans le produit: | Contient : blé, oeufs, lait. |
| Contaminations croisées: | |

Valeurs nutritionnelles*

| | |
|-------------------------------|-------|
| Ration servie au consommateur | 14,5g |
|-------------------------------|-------|

| | Pour 100g | Pour une portion (g) | 14.5 |
|-------------------------|-----------|----------------------|------|
| Energie (kJ) | 1775 | 257.4 | |
| Energie (kcal) | 427 | 61.9 | |
| Matières grasses (g) | 30 | 4.4 | |
| Dont saturés (g) | 18 | 2.6 | |
| Glucides (g) | 27 | 3.9 | |
| Dont sucres (g) | 0.6 | 0.1 | |
| Fibres alimentaires (g) | 1.5 | 0.2 | |
| Protéines (g) | 12 | 1.7 | |
| Sel (g) | 0.98 | 0.14 | |

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

Microbiologie*

| | |
|------------------|----------------|
| 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 | |

Conditions de stockage

| |
|---------------------------------|
| Conserver à -18°C (soit -0,4°F) |
|---------------------------------|

Catégorie GERM CN*

| | |
|--------------|--|
| Code GERM CN | 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 (mois) | | | |
| DDM à la date de production (mois) | | 18 | |
| Conditions de transport | | Transport surgelé | |
| Diamètre (mm) | | | |
| Longueur/ profondeur (moyenne pour 10 produits en mm) | | 128 +/- 5 mm | |
| Largeur (moyenne pour 10 produits en mm) | | 48,5 +/- 3,5 mm | |
| Hauteur (moyenne pour 10 produits en mm) | | 35 +/- 1,5 mm | |
| Emballage | | | |
| Nombre de pièces dans le sachet | | 140 | |
| PCB | | | |
| Dimension du carton (L x l x h) (en mm) | | | |
| Poids net du carton (kg) | | 2.03 | |
| Poids brut du carton (kg) | | 2.40 | |
| Nombre de cartons par couche | | 8 | |
| Nombre de couche par palette | | 5 | |
| Type de palette | EUR | Fumigée ? | |
| | | Gerbée? | |
| Poids net palette (kg) | | | |
| Poids brut palette (kg) | | | |
| Taille de palette (L x l x h) (en mm) | | Autre? | |
| Type de container | | Taille | |
| Code DUN 14 carton | | | |
| Code DUN 14 palette | | | |
| Nomenclature douanière | | 1905 90 80 | |
| Pièces jointes demandées | | 0 | |