

FICHE TECHNIQUE



Date de création :	08/12/2017	Version :
Date de révision produit :		6.1



Informations générales

Dénomination commerciale	Petite Galette pépites de chocolat
Dénomination légale	Galettes pur beurre aux pépites de chocolat (18%)
Marque	ST MICHEL
Code article SMB	040960
Fournisseur	St Michel Biscuits
Adresse	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Site(s) de production	St Michel Chef Chef
Adresse site de production	8, rue du Chevecier - 44730 Saint-Michel-Chef-Chef France
Certification ISO, IFS, BRC	IFS, BRC
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	Fabriqué en France
Code EAN article	3178530409604

Informations détaillées

Poids net en g (article)	700
Poids brut en g (article)	883
Type de marquage DDM*	JJ/MM/AA
Codification du lot	J H:M

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Farine de blé	végétal	53%
Sucre	végétal	
Beurre	animal	14%
pâte de cacao	végétal	
Oufs de poules élevées en plein air	animal	2%
poudre à lever (carbonates d'ammonium et de sodium, acide citrique)	minéral	
cacao maigre en poudre	végétal	
arômes	végétal	
sel	minéral	
lait écrémé en poudre	animal	
beurre de cacao	végétal	
émulsifiant : lécithine de soja	végétal	

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

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

farine de BLE 53%, sucre, BEURRE 14%, pâte de cacao, OEUFS de poules élevées en plein air 2%, poudres à lever : carbonates de sodium et d'ammonium, acide citrique, cacao maigre en poudre, arômes, sel, LAIT écrémé en poudre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines [SOJA].

Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, oeufs, lait, soja.
Contaminations croisées:	Traces éventuelles : Fruits à coques et dérivés,

Valeurs nutritionnelles*

	Pour 100g	Pour une portion (g)	Ration servie au consommateur
			3.5g
Energie (kJ)	1975	69.12	3.5
Energie (kcal)	470	16.45	
Matières grasses (g)	18	0.6	
Dont saturés (g)	11	0.4	
Glucides (g)	69	2.4	
Dont sucres (g)	30	1.05	
Fibres alimentaires (g)	3.4	0.1	
Protéines (g)	6.4	0.2	
Sel (g)	0.7	0.02	

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

Microbiologie*

Flore 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

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

Catégorie GERMCN*

Code GERMCN	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 :		
	08/12/2017	Version :
Date de révision produit :		6.1
Date de révision logistique :		

Données logistiques

DDM* garantie (jours)	270
DDM à la date de production (jours)	365
Conditions de transport	Transport en température ambiante
Nombre de pièces dans le présentoir	200
PCB	6
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	39.8x37.8x27.1
Poids net du carton (kg)	4.20
Poids brut du carton (kg)	5.55
Nombre de cartons par couche	6
Nombre de couche par palette	4
Type de palette	EUR
Poids net palette (kg)	100.8
Poids brut palette (kg)	133.2
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x117
Code DUN 14 carton	03178000409608
Code DUN 14 palette	13178000409605
Nomenclature douanière	19053130