

FICHE TECHNIQUE



Date de création :		Version :
Date de révision produit :	18/02/2019	11,1



Informations générales

Dénomination commerciale	Chou grand modèle pur beurre
Dénomination légale	Chou grand modèle pur beurre à garnir
Marque	Jean Ducourtieux
Code article SMB	099036
Fournisseur	St Michel Biscuits
Adresse	2 boulevard de l'Industrie Contres - 41700 Le Controis en Sologne - France
Site(s) de production	St Michel Champagnac
Adresse site de production	Avenue Jean Ducourtieux, 24530 Champagnac-de-Belair France
Certification ISO, IFS, BRC	IFS, BRC
Certification Produits	
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	Distribué par SMB - Contres - 41700 Le Controis en Sologne - France
Code EAN article	3048280990366

Informations détaillées

Valeurs ci-dessous exprimées en	pièce ☐ paquet ☐ ration ☐ carton ☒	Tolérances
Poids net en g	1160	+/-
Poids brut en g	1613	
Type de marquage DDM*	Jour/Mois/Année	
Codification du lot	DDM/Jour de production/Heure	
Diamètre cible (mm)		+/-
Longueur/ profondeur (moyenne pour 10 produits en mm)	168	+/- 8
Largeur cible (mm)		+/-
Hauteur (moyenne pour 10 produits en mm)	56,5	+/- 3,5

* DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Œufs	animal	
Farine de blé	végétal	
Beurre pâtissier	animal	29%
Poudres à lever (blé) : diphosphates, carbonates de sodium	minéral, synthétique, végétal	
Sel	minéral	

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

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

Chou grand modèle pur beurre à garnir Ingrédients : Œufs - Farine de blé - Beurre pâtissier (29%) - Poudres à lever (blé) : diphosphates, carbonates de sodium - Sel	
Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, oeufs, lait.
Contaminations croisées:	

Valeurs nutritionnelles*

	1 portion =	1 chou	Ration servie au consommateur	14,5
	Pour 100g		Pour une portion (g)	14,5
Energie (kJ)	2273		330	
Energie (kcal)	547		79	
Matières grasses (g)	39		5,66	
Dont saturés (g)	23		3,34	
Glucides (g)	32		4,64	
Dont sucres (g)	0,8		0,1	
Fibres alimentaires (g)	1,8		0,3	
Protéines (g)	16		2,32	
Sel (g)	1,7		0,25	

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

Nutriscore	
------------	--

Microbiologie*

Flore totale	< 10 000 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Salmonelles	Abs/25g
Levures	< 500 UFC/g
Moississures	< 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.
--

Nous vous conseillons de conserver les produits entre minimum 15°C et maximum 25°C

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.