

FICHE TECHNIQUE



Date de création :		Version :
Date de révision produit :	20/01/2020	11,2



Informations générales

Dénomination commerciale	Mini baba pur beurre avec caissettes
Dénomination légale	Mini baba pur beurre avec caissettes à garnir
Marque	Jean Ducourtieux
Code article SMB	689305
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	3048286893050

Informations détaillées

Valeurs ci-dessous exprimées en	pièce ☐ paquet ☐ ration ☐ carton ☒	Tolérances
Poids net en g	720	+/-
Poids brut en g	973	
Type de marquage DDM*	Jour/Mois/Année	
Codification du lot	DDM/Jour de production/Heure	
Diamètre cible (mm)	35	+/- 2
Longueur/ profondeur cible (mm)		+/-
Largeur cible (mm)		+/-
Hauteur cible (mm)	20	+/- 2

* DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Farine de blé	végétal	
Œufs	animal	
Beurre pâtissier	animal	17%
Levure	végétal	
Sel	minéral	
Sucre	végétal	

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

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

Mini baba pur beurre avec caissette à garnir Ingrédients : Farine de blé - Œufs - Beurre pâtissier (17%) - Levure - Sel - Sucre	
Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, oeufs, lait.
Contaminations croisées:	

Valeurs nutritionnelles*

	1 portion =	1 mini baba	Ration servie au consommateur	3
	Pour 100g	Pour une portion (g)		3
Energie (kJ)	1947	58		
Energie (kcal)	465	14		
Matières grasses (g)	22	0,7		
Dont saturés (g)	13	0,4		
Glucides (g)	51	1,53		
Dont sucres (g)	2,2	0,1		
Fibres alimentaires (g)	3,5	0,1		
Protéines (g)	14	0,4		
Sel (g)	1,7	0,05		

* 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.