

FICHE TECHNIQUE



Date de création :	29/03/2018	Version :
Date de révision produit :	21/10/2022	11.1



Informations générales

Dénomination commerciale	Feuille de génoise nature
Dénomination légale	Feuille de génoise nature 8mm
Marque	Jean Ducourtieux
Code article SMB	799728
Fournisseur	ST MICHEL BISCUITS
Adresse	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-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	non
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	France
	3048287997283

Informations détaillées

Valeurs ci-dessous exprimées en	pièce ☐ paquet ☐ ration ☐ carton ☒	Tolérances
Poids net en g	5600	
Poids brut en g	6280	
Type de marquage DDM*	JJ.MM.AAAA DDM/ AQQQ/ Heure A: dernier chiffre de l'année, QQQ: quantième du jour de production	
Codification du lot		
Longueur (mm)	580	+/- 5
Largeur (mm)	380	+/- 2
Hauteur (mm)	8	+/- 1,5

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Farine de blé	végétal	
Œufs	animal	
Sucre	végétal	
Sirop de glucose-fructose	végétal	
Stabilisants : glycérol, sorbitols	végétal	
Huile de tournesol	végétal	
Lait écrémé en poudre	animal	
Arôme naturel (contient alcool)	végétal	
Sel	minéral	
Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium	minéral	
Emulsifiants : E471, E475	synthétique	

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

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

INGRÉDIENTS : Farine de blé - Œufs - Sucre - Sirop de glucose-fructose - Stabilisants : glycérol, sorbitols - Huile de tournesol - Lait écrémé en poudre - Arôme naturel (contient alcool) - Sel - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Emulsifiants : E471, E475	
Allergènes présents dans le produit:	Blé, Œuf, Lait
Contaminations croisées:	Fruits à coques

Valeurs nutritionnelles*

	Pour 100g
Energie (kJ)	1458
Energie (kcal)	345
Matières grasses (g)	5,5
Dont saturés (g)	1,5
Glucides (g)	65
Dont sucres (g)	35
Fibres alimentaires (g)	1,5
Protéines (g)	8,0
Sel (g)	0,81

* 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	Non détecté/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

À conserver dans un endroit frais et sec.

*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.

Catégorie GEMRCN*

Code GEMRCN	0
Libellé	Fréquence libre : le produit n'est ni limité, ni encouragé
Fréquence	fréquence libre