

FICHE TECHNIQUE

Date de création :	13/02/2018	Version :
Date de révision produit :	19/03/2018	6.2



Informations générales

Dénomination commerciale	Eclair grand modèle pur beurre
Dénomination légale	Eclair grand modèle pur beurre à garnir
Marque	IDEAL
Code article SMB	500037
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	3701090500377

Informations détaillées

Poids net en g (article)	1278
Poids brut en g (article)	1730
Type de marquage DDM*	Jour/Mois/Année
Codification du lot	DDM/Jour de production/Heure

*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 pâtisier	animal	29,5%
Sel	minéral	
Poudres à lever (blé) : diphosphates, carbonates de sodium	synthétique	
Stabilisant : sorbitols	végétal	

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

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

Eclair grand modèle pur beurre à garnir	
Ingrédients : Œufs - Farine de blé - Beurre pâtisier (29,5%) - Sel - Poudres à lever (blé) : diphosphates, carbonates de sodium - Stabilisant : sorbitols	
Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, oeufs, lait.
Contaminations croisées:	

Valeurs nutritionnelles*

Ration servie au consommateur	14,2 g
-------------------------------	--------

	Pour 100g	Pour une portion (g)	14,2
Energie (kJ)	2262	321,2	
Energie (kcal)	544	77,2	
Matières grasses (g)	39	5,5	
Dont saturés (g)	22	3,1	
Glucides (g)	32	4,5	
Dont sucres (g)	< 0,5	0	
Fibres alimentaires (g)	1,8	0,3	
Protéines (g)	16	2,3	
Sel (g)	1,4	0,20	

* 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 à l'abri de la lumière, la chaleur et de l'humidité

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 :	13/02/2018	Version :
Date de révision produit :	19/03/2018	6.2
Date de révision logistique :		

Données logistiques

DDM* garantie (jours)	180		
DDM à la date de production (jours)	360		
Conditions de transport	Transport en température ambiante		
Longueur/ profondeur (moyenne pour 10 produits en mm)	160 +/- 5 mm		
Largeur (moyenne pour 10 produits en mm)	47,5 +/- 2,5 mm		
Hauteur (moyenne pour 10 produits en mm)	40 +/- 3 mm		
Nombre de pièces dans le sachet	90		
PCB	1		
Dimension du carton (L x l x h) (en mm)	395*345*295		
Poids net du carton (kg)	1,278		
Poids brut du carton (kg)	1,747		
Nombre de cartons par couche	8		
Nombre de couche par palette	3		
Type de palette	EUR	Fumigée ?	
		Gerbée?	
Poids net palette (kg)	30,672		
Poids brut palette (kg)	46		
Taille de palette (L x l x h) (en mm)	1200*800*1329	Autre?	
Type de conteneur		Taille	
Code DUN 14 carton	03178005000374		
Code DUN 14 palette	13178005000371		
Nomenclature douanière	1905 90 80		
Pièces jointes demandées	0		