

FICHE TECHNIQUE



| | | |
|----------------------------|------------|-----------|
| Date de création : | 04/01/2019 | Version : |
| Date de révision produit : | 24/11/2022 | 11,1 |



Informations générales

| | |
|------------------------------|---|
| Type de produit | Surgelé |
| Dénomination commerciale | Petite Madeleine surgelée pur beurre 18g |
| Dénomination légale de vente | Madeleine pur beurre |
| Code article SMB | 041276 |
| Code EAN article | 3178530412765 |
| Marque | St Michel |
| Entité de commercialisation | St Michel Biscuits |
| Adresse | 2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France |
| Site(s) de production | St Michel Commercy |
| Adresse site de production | ZAE La Canaire 55202 Commercy |
| Certification ISO, IFS, BRC | BRC, IFS |
| Origine Fabrication | Fabriqué en France |

Informations détaillées

| | |
|---------------------------|------|
| Poids net en g (article) | 2520 |
| Poids brut en g (article) | 2520 |

Traçabilité

| | |
|-----------------------|---|
| Type de marquage DDM* | JJ/MM/AA |
| Codification du lot | AAQQDLL - AA=derniers chiffres année ; QQ=Quantième ; D=Code site ; LL=Ligne de production |

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

| Ingrédients | Origine de l'ingrédient | % QUID |
|----------------------|-------------------------|--------|
| beurre pâtissier | | 25% |
| farine de blé | | |
| sucre | | |
| œufs | | 23% |
| miel | | |
| diphosphates | | |
| carbonates de sodium | | |
| sel | | |
| arôme naturel | | |

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

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

| | |
|--|--|
| BEURRE pâtissier 25%, farine de BLÉ, sucre, ŒUFS 23%, miel, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (BLÉ), sel, arôme naturel | |
| Allergènes présents dans le produit: | Gluten et dérivés, Lait et dérivés y compris lactose, Œufs et dérivés, |
| Contaminations croisées: | Traces éventuelles : Fruits à coques et dérivés, Soja et dérivés, |

Valeurs nutritionnelles*

(comme indiqué sur l'emballage)

| | |
|-------------|--|
| 1 portion = | |
|-------------|--|

| | |
|-------------------------------|-----|
| Ration servie au consommateur | 18g |
|-------------------------------|-----|

| | Pour 100g | Pour une portion (g) | 18 |
|-------------------------|-----------|----------------------|----|
| Energie (kJ) | 1918 | 345.0 | |
| Energie (kcal) | 460 | 83.0 | |
| Matières grasses (g) | 28 | 5.0 | |
| Dont saturés (g) | 18 | 3.2 | |
| Glucides (g) | 46 | 8.3 | |
| Dont sucres (g) | 26 | 4.7 | |
| Fibres alimentaires (g) | 0.9 | 0.0 | |
| Protéines (g) | 5.5 | 1.0 | |
| Sel (g) | 1.1 | 0.2 | |

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

| | |
|-------------------|---|
| Nutriscore | E |
|-------------------|---|

Microbiologie*

sur base du produit tel que vendu

| | |
|------------------|----------------|
| 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 | |

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.

Conditions de stockage

| |
|--|
| Consommer les produits jusqu'à 24 heures à l'air libre ou dans les 3 jours dans un emballage fermé |
|--|

**FICHE TECHNIQUE**

| | | |
|-------------------------------|------------|-----------|
| Date de création : | 04/01/2019 | Version : |
| Date de révision produit : | 24/11/2022 | 11.1 |
| Date de révision logistique : | | |

Données logistiques

| | |
|---|--------------------------------------|
| Libellé commercial | Petite Madeleine surgelée pur beurre |
| DDM à la date de production (jours) | 728 |
| DDM* garantie (jours) | 485 |
| Conditions de transport | Transport surgelé |
| Nombre de pièces dans l'unité de vente | 140 |
| PCB | 1 |
| Dimension du carton (L x l x h) (en cm) | 39.8x28.6x15 |
| Poids net du carton (kg) | 2.52 |
| Poids brut du carton (kg) | 2.95 |
| Code DUN 14 carton | 03178000412769 |
| Nombre de cartons par couche | 8 |
| Nombre de couche par palette | 7 |
| Nomenclature douanière | 19059070 |
| Poids net palette (kg) | 141.1 |
| Poids brut palette (kg) | 190.2 |
| Code DUN 14 palette | 23178530412769 |
| Taille de palette (L x l x h) (en cm) | 120x80x120 |

Fiche extraite de Gaia