



## FICHE TECHNIQUE

Date de création :	08/12/2017	Version :
Date de révision produit :		6.1



### Informations générales

Dénomination commerciale	Galette tout au beurre
Dénomination légale	Galette pur beurre
Marque	St Michel
Code article SMB	577100
Fournisseur	St Michel Biscuits
Adresse	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Site de production	St Michel Chef Chef
Adresse site de production	8, rue du Chevecier - 44730 Saint-Michel-Chef-Chef 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	4017100057717

### Informations détaillées

Poids net en g (article)	2600
Poids brut en g (article)	2915
Type de marquage DDM*	JJ/MM/AA
Codification du lot	J H:M

\*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

### Composition\*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Farine de blé	végétal	65
Sucre	végétal	
Beurre	animal	18
Œufs de poules élevées en plein air	animal	2,5
arôme naturel	végétal	
sel	minéral	
poudre à lever ( carbonates d'ammonium et de sodium, acide citrique)	minéral	
lait écrémé en poudre	minéral	

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

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

#### Galettes tout au beurre

Ingrédients : Farine de blé 65%, sucre, **beurre** 18%, **œufs** de poules élevées en plein air 2,5%, arôme naturel, sel, poudres à lever (carbonates d'ammonium et de sodium, acide citrique), **lait** écrémé en poudre.

Traces éventuelles de fruits à coque et de soja.

Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, oeufs, lait.
Contaminations croisées:	Traces éventuelles de : fruits à coque et de soja

### Valeurs nutritionnelles\*

	Pour 100g	Pour une portion (g)	13
Energie (kJ)	1985	258,05	
Energie (kcal)	472	61,36	
Matières grasses (g)	16	2,1	
Dont saturés (g)	11	1,4	
Glucides (g)	74	9,6	
Dont sucres (g)	25	3,25	
Fibres alimentaires (g)	2	0,3	
Protéines (g)	7	0,9	
Sel (g)	0,9	0,12	

\* 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 au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.
--

**Catégorie GERMEN\***

Code GERMEN	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 :	08/12/2017	Version :
Date de révision produit :		6.1
Date de révision logistique :		

**Données logistiques**

DDM* garantie (jours)	180		
DDM à la date de production (jours)	270		
Conditions de transport	Transport en température ambiante		
Diamètre (mm)			
Longueur/ profondeur (mm)			
Largeur (mm)			
Hauteur (mm)			
Emballage			
Nombre de pièces dans le sachet	2		
PCB	1		
Dimension du carton (L x l x h) (en mm)	391 x 191 x 227		
Poids net du carton (kg)	2,6		
Poids brut du carton (kg)	2,915		
Nombre de cartons par couche	12		
Nombre de couche par palette	4		
Type de palette	EUR	Fumigée ?	
		Gerbée?	
Poids net palette (kg)	124,8		
Poids brut palette (kg)	164		
Taille de palette (L x l x h) (en mm)	1200 x 800 x 1130	Autre?	
Type de conteneur		Taille	
Code DUN 14 carton	04017100057717		
Code DUN 14 palette	13178135771004		
Nomenclature douanière	19053130		
Pièces jointes demandées	0		