

FICHE TECHNIQUE



Date de création :		Version :
Date de révision produit :	16/11/2022	11,2



Informations générales

Dénomination commerciale	Chou Saint-Honoré pur beurre
Dénomination légale	Chou Saint-Honoré pur beurre à garnir
Marque	Jean Ducourtieux
Code article SMB	519031
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
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	Distribué par SMB - Contres - 41700 Le Controis en Sologne - France
Code EAN article	3048285190310

Informations détaillées

Valeurs ci-dessous exprimées en	pièce <input type="checkbox"/> paquet <input type="checkbox"/> ration <input type="checkbox"/> carton <input checked="" type="checkbox"/>	Tolérances
Poids net en g	480	+/-
Poids brut en g	720	
Type de marquage DDM*	Jour/Mois/Année	
Codification du lot	DDM/Jour de production/Heure	
Diamètre cible (mm)	43	+/- 2
Hauteur cible (mm)	33,5	+/- 1,5

*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 pâtissier	animal	25%
Sel	minéral	
Poudres à lever (blé) : diphosphates, carbonates de sodium	végétal, synthétique	
Stabilisant : sorbitols	végétal	

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

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

Chou Saint-Honoré pur beurre à garnir	
Ingrédients : Œufs - Farine de blé - Beurre pâtissier (25%) - Sel - Poudres à lever (blé) : diphosphates, carbonates de sodium - Stabilisant : sorbitols	
Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, œufs, lait
Contaminations croisées:	

Valeurs nutritionnelles*

1 portion =	1 chou	Ration servie au consommateur	2,4
-------------	--------	-------------------------------	-----

	Pour 100g	Pour une portion (g)	2,4
Energie (kJ)	2238	54	
Energie (kcal)	537	13	
Matières grasses (g)	36	0,9	
Dont saturés (g)	20	0,5	
Glucides (g)	34	0,8	
Dont sucres (g)	< 0,5	0,0	
Fibres alimentaires (g)	1,9	0,0	
Protéines (g)	18	0,4	
Sel (g)	1,5	0,04	

* 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

A conserver dans un endroit frais et sec
--

Nous vous conseillons de conserver les produits entre minimum 15°C et maximum 25°C

*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.

