

FICHE TECHNIQUE



Date de création :	18.01.2018	Version :
Date de révision produit :	13.07.2018	6.2



Informations générales

Dénomination commerciale	FEUILLE GÉNOISE CACAO CONGELÉE 8mm
Dénomination légale	FEUILLE GÉNOISE CACAO CONGELÉE 8mm
Marque	Jean Ducourtieux
Code article SMB	04156500
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	3178530415650

Informations détaillées

Poids net en g (article)	2800
Poids brut en g (article)	3330
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
Farine de blé	végétal	
Œufs	animal	
Sucre	végétal	
Sirup de glucose-fructose	végétal	
Stabilisants : glycérol, sorbitols	végétal	
Cacao maigre en poudre	végétal	2.5%
Huile de tournesol	végétal	
Lait écrémé en poudre	animal	
Sel	minéral	
Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium	minéral	
Emulsifiants : E471, E475	synthétique	

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

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

Feuille de génoise cacao congelée 8 mm Ingrédients : Farine de blé - Œufs - Sucre - Sirup de glucose-fructose - Stabilisants : glycérol, sorbitols - Cacao maigre en poudre (2,5%) - Huile de tournesol - Lait écrémé en poudre - Sel - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Emulsifiants : E471, E475.	
Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, oeufs, lait.
Contaminations croisées:	Traces éventuelles de : fruits à coque, soja

Valeurs nutritionnelles*

	Pour 100g	Pour une portion (g)	30
Energie (kJ)	1440	432	
Energie (kcal)	341	102.3	
Matières grasses (g)	6.1	1.8	
Dont saturés (g)	1.8	0.5	
Glucides (g)	64	19.2	
Dont sucres (g)	34	10.2	
Fibres alimentaires (g)	2.4	0.7	
Protéines (g)	8.2	2.5	
Sel (g)	0.79	0.24	

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

Microbiologie*

Flora 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

Conserver à -18°C (-0,4°F) au congélateur

Catégorie GERMEN*

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

*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 :	18.01.2018	Version :
Date de révision produit :	13.07.2018	6.2
Date de révision logistique :		

Données logistiques

DDM* garantie (mois)	9		
DDM à la date de production (mois)	18		
Conditions de transport	Transport surgelé		
Diamètre (mm)			
Longueur/ profondeur (mm)	580 +/- 5 mm		
Largeur (mm)	380 +/- 2mm		
Hauteur (mm)	7 à 9,5 mm (cible : 8 mm)		
Emballage			
Nombre de pièces dans le sachet	7		
PCB	1		
Dimension du carton (L x l x h) (en mm)	395 x 595 x 127		
Poids net du carton (kg)	2.8		
Poids brut du carton (kg)	3.33		
Nombre de cartons par couche	8		
Nombre de couche par palette	4		
Type de palette	EUR	Fumigée ?	
		Gerbée?	
Poids net palette (kg)	89.6		
Poids brut palette (kg)	131.6		
Taille de palette (L x l x h) (en mm)	1200 x 800 x 1166	Autre?	
Type de container		Taille	
Code DUN 14 carton	03178000415654		
Code DUN 14 palette	13178000415651		
Nomenclature douanière	1905 90 70		
Pièces jointes demandées	0		

TECHNICAL SHEET



Creation date :	18.01.2018	Version :
Product revision date :	13.07.2018	6.2



General information

Product name	COCOA SPONGE SHEET FROZEN 8mm
Legal name	COCOA SPONGE SHEET FROZEN 8mm
Brand name	Jean Ducourtieux
Item code SMB	04156500
Supplier name	St Michel Biscuits
Supplier address	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Manufacturing factory name	St Michel Champagnac
Factory address	Avenue Jean Ducourtieux, 24530 Champagnac-de-Belair France
Certification ISO, IFS, BRC	IFS, BRC
HACCP system	Yes for consultation on site
Manufacturing Origin	Distributed by SMB - BP20 - 41700 Contres France
EAN Code	3178530415650

Detailed information

Net weight in gram (article)	2800
Gross weight in gram (article)	3330
Net weight in oz (article)	98.77
Gross weight in oz (article)	117.46
Date identification	Day/Month/Year
Batch codification	Best before/Production date/Hour

Composition*

Ingredients	Derived from	% (QUID - as indicated on the pack)
Wheat flour	vegetal	
Eggs	animal	
Sugar	vegetal	
Glucose-fructose syrup	vegetal	
Stabilizers : glycerol, sorbitols	vegetal	
Fat reduced cocoa powder	vegetal	2.5%
Sunflower oil	vegetal	
Skimmed milk powder	animal	
Salt	mineral	
Raising agents : diphosphates, sodium carbonates	mineral	
Emulsifiers : E471, E475	synthetic	

* The allergens declaration is understood in relation with the European Rule n° (CE) 1169/2011

Ingredient list + crossed contamination (as per indicated onto the pack)

Cocoa sponge sheet frozen 8mm Ingredients: Wheat flour - Eggs - Sugar - Glucose-fructose syrup - Stabilizers : glycerol, sorbitols - Fat reduced cocoa powder (2,5%) - Sunflower oil - Skimmed milk powder - Salt - Raising agents : diphosphates, sodium carbonates - Emulsifiers : E471, E475.	
Allergens in the product :	Contains : wheat, eggs, milk.
Cross contamination:	May contain : nuts, soy.

Nutritional facts*

	For 100g	For 1 portion (g)	30
Energy (kJ)	1440	432	
Energy (kcal)	341	102.3	
Fat (g)	6.1	1.8	
of which saturated (g)	1.8	0.5	
Carbohydrate (g)	64	19.2	
of which sugars (g)	34	10.2	
Dietary fibre (g)	2.4	0.7	
Proteins (g)	8.2	2.5	
Salt (g)	0.79	0.24	

* In acc. with the tolerances defined in DG SANCO guidebook (december 2012)

Bacteria*

Totale plate count	< 10 000 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Salmonella	Abs/25g
Yeast	< 500 UFC/g
Mould	< 500 UFC/g

* In acc. with criteria defined in Regulation EC 2073/2005 and french inter-branch criteria.

Toxicology, GMO, ionisation characteristics

GMO	NO GMO and modifications (regulation EC-1829-1830/2003)
Ionisation	NO
Dioxins, heavy metals, mycotoxins, pesticides : in conformity with the regulation EC-1881/2006 and modifications + EC-396/2005 and modifications	

Storage conditions

Keep at 18°C (-0,4°F) in the freezer

TECHNICAL SHEET



Logistical conditions

Creation date :	18.01.2018	Version :
Product revision date :	13.07.2018	6.2
Logistic révision date :		

Guaranteed product life (months)			
Product life from production (months)	18		
Transport conditions	Refrigerated transportation		
Diameter (mm)			
Length / Depth (mm)	580 +/- 5mm		
Width (mm)	380 +/- 2mm		
Height (mm)	8 mm		
Packing			
Number of cakes contained in the package	7		
Case size	1		
Case dimensions (L x w x h) (mm)	395 x 595 x 127		
Net weight per carton (kg)	2.8		
Gross weight per carton (kg)	3.33		
Nb of cases per layer	8		
Nb of layers per pallet	4		
Type of pallet	EUR	Fumigated?	
		Stacked?	
Net weight per pallet (kg)	89.6		
Gross weight per pallet (kg)	131.6		
Pallet dimensions (L x w x h) (mm)	1200 x 800 x 1166	Other?	
Type of container		Size	
Case DUN code	03178000415654		
Palet DUN code	13178000415651		
Custom code	1905 90 70		
Attachments Required	0		

TECHNICAL SHEET



Creation date :	18.01.2018	Version :
Product revision date :	13.07.2018	6.2
Logistic revision date :		



General information

Product name	FEUILLE GENOISE CACAO CONGEELEE 8mm
Legal name	FEUILLE GENOISE CACAO CONGEELEE 8mm
Brand name	Jean Ducourtieux
Item code SMB	04156500
Supplier name	St Michel Biscuits
Supplier address	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Manufacturing factory name	St Michel Champagnac
Factory address	Avenue Jean Ducourtieux, 24530 Champagnac-de-Belair France
Certification ISO, IFS, BRC	IFS, BRC
HACCP system	Yes for consultation on site
Origin	
Origin	Distributed by SMB - BP20 - 41700 Contres France
EAN code	3178530415650

Detailed information

Net weight in gram (article)	2800
Gross weight in gram (article)	3330
Net weight in oz (article)	98.77
Gross weight in oz (article)	117.46
Date identification	Day/Month/Year
Batch codification	Best before/Production date/Hour

Composition*

Ingredients	Derived from	% used ingredients
Wheat flour	vegetal	30.1
Eggs	animal	28
Sugar	vegetal	24
Glucose-fructose syrup	vegetal	7
Stabilizers : glycerol, sorbitols	vegetal	4
Fat reduced cocoa powder	vegetal	2.5
Sunflower oil	vegetal	1.7
Skimmed milk powder	animal	1.6
Salt	mineral	0.4
Raising agents : diphosphates, sodium carbonates	mineral	0.4
Emulsifiers : E471, E475	synthetic	0.3

Ingredient list + crossed contamination (as per indicated onto the pack)

Cocoa sponge sheet frozen 8mm	
Ingredients: Wheat flour - Eggs - Sugar - Glucose-fructose syrup - Stabilizers : glycerol, sorbitols - Fat reduced cocoa powder (2,5%) - Sunflower oil - Skimmed milk powder - Salt - Raising agents : diphosphates, sodium carbonates - Emulsifiers : E471, E475.	
Allergens in the product :	Contains : wheat, eggs, milk.
Cross contamination:	May contain : nuts, soy.

Nutritional facts*

	For 100g	For 1 portion (g)	30
Energy (kJ)	1440	432	
Energy (kcal)	341	102.3	
Fat (g)	6.1	1.8	
of which saturated (g)	1.8	0.5	
Carbohydrate (g)	64	19.2	
of which sugars (g)	34	10.2	
Dietary fibre (g)	2.4	0.7	
Proteins (g)	8.2	2.5	
Salt (g)	0.79	0.24	

* In acc. with the tolerances defined in DG SANCO guidebook (december 2012)

Bacteria*

Totale plate count	< 10 000 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Salmonella	Abs/25g
Yeast	< 500 UFC/g
Mould	< 500 UFC/g

* In acc. with criteria defined in Regulation EC 2073/2005 and french inter-branch criteria.

Toxicology, GMO, ionisation characteristics

GMO	NO GMO and modifications (regulation EC-1829-1830/2003)
Ionisation	NO
Dioxins, heavy metals, mycotoxins, pesticides : in conformity with the regulation EC-1881/2006 and modifications + EC-396/2005 and modifications	

Storage conditions

Keep in a dry place, away from heat and light
