



# Fiche Technique Client

Financier pur beurre 60g x 70

Modifié le : 26 mars 2024  
Générée le : 3 mars 2023 à 13:56  
Code interne : PF4878  
Code article : 04217500  
Version : P.12.1.0

**Libellé légal** Financier pur beurre, surgelé  
**Libellé commercial** Financier pur beurre 60g x 70  
**Marque** STM PRO  
**Code EAN** 3178530421750  
**DDM** 728 J  
**Durée de vie minimum à livraison** 485 J  
**Code douanier** 19059070

**Entité de commercialisation :** S.A.S ST MICHEL BISCUITS , Z.I. 2, Bd de l'Industrie, Contres – F-41700 LE CONTROIS-EN-SOLOGNE

Site de production	Adresse	Origine de fabrication	Certifications
Commercy	ZAE La Canaire 55202 Commercy	Fabriqué en France.	BRC, IFS

## ÉTIQUETAGE

### Liste des ingrédients

sucre, blancs d'**œufs**, **beurre** pâtissier 18%, farine de **blé**, **amandes** en poudre, miel, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (**blé**), sel, arôme naturel

**Allergènes** Contient : amandes, gluten, lait, œuf  
Traces éventuelles de : fruits à coque, soja

**OGM** Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

**Ionisation** Produit non soumis aux obligations d'étiquetage du règlement (CE) 1169/2011

**Nanotechnologies** Absence d'ingrédients, d'additifs ou d'auxiliaires technologiques contenant des nanotechnologies en lien avec l'arrêté français du 5 mai 2017

**Contaminants et pesticides** En conformité avec la réglementation (CE) 2023/915 et ses modifications + (CE) 396/2005 et ses modifications

S.A.S ST MICHEL BISCUITS  
au capital de 23 534 000 € - RCS Blois B 421 019 951 - N° TVA : FR70 421 019 951  
Z.I. 2, Bd de l'Industrie, Contres – F-41700 LE CONTROIS-EN-SOLOGNE - Tél : 02.54.79.79.79



## Fiche Technique Client

Financier pur beurre 60g x 70

Modifié le : 26 mars 2024  
Générée le : 3 mars 2023 à 13:56  
Code interne : PF4878  
Code article : 04217500  
Version : P.12.1.0

**Conditions de stockage pour le client** A conserver à -18°C. Ne pas recongeler après décongélation.

**Conditions de conservation pour le consommateur final** Consommer les produits jusqu'à 24 heures à l'air libre ou dans les 5 jours dans un emballage fermé.

**Conseils de préparation** Conseils de remise en œuvre : Au four 4 min à 190°C ou simple décongélation entre 2 h et 3 h. Laisser à température ambiante 20 min avant dégustation.

### COMPOSITION

Ingrédients	% QUID
sucre	29%
blancs d'œufs	22%
beurre pâtissier	18%
farine de blé	17%
amandes en poudre	14%
miel	0,6%
poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (blé) 0,5%	0,5%
sel	0,4%
arôme naturel	0,1%
eau	

Les % peuvent varier légèrement en fonction des contraintes de process et d'ingrédients, tout en garantissant l'ordre des ingrédients et les % étiquetés dans la liste d'ingrédient

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



# Fiche Technique Client

Financier pur beurre 60g x 70

Modifié le : 26 mars 2024  
 Générée le : 3 mars 2023 à 13:56  
 Code interne : PF4878  
 Code article : 04217500  
 Version : P.12.1.0

## CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (60 g)	Unité	% des AQR* (60 g)
Energie	1 886	1 131	kJ	13.5% de 8400kJ
Energie	452	271	kcal	13.6% de 2000kcal
Matières grasses	26	16	g	22.9% de 70g
dont acides gras saturés	13	7,8	g	39% de 20g
Glucides	46	28	g	10.8% de 260g
dont sucres	32	19	g	21.1% de 90g
Fibres alimentaires	2,2	1,3	g	5,3% de 25g
Protéines	7,3	4,4	g	8.8% de 50g
Sel	0,85	0,51	g	8.5% de 6g

\*Apport de référence pour un adulte – type (8400kJ / 2000kcal)

### Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	70
Catégorie GEMRCN :	
Ration servie au consommateur (g) :	60
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



# Fiche Technique Client

Financier pur beurre 60g x 70

Modifié le : 26 mars 2024  
 Générée le : 3 mars 2023 à 13:56  
 Code interne : PF4878  
 Code article : 04217500  
 Version : P.12.1.0

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Flore Aérobie Mésophile 30°C</b>	< 10 000 UFC/g	<b>Escherichia coli</b>	< 10 UFC/g
<b>Salmonella spp</b>	Non détectées / 25g	<b>Levures</b>	< 500 UFC/g
<b>Moisissures</b>	< 500 UFC/g	<b>Listeria monocytogenes</b>	< 100 UFC/g

## CONDITIONNEMENT

UVC	Colis
Carton	Carton à nb de pièces fixes

Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE

UVC	Dimension (LxIxh) en mm	Tare UVC en g	Poids net (g)	Poids brut env en g	PCB	Dimension (LxIxh) en mm	Poids brut env en kg
1	286x398x183	0	4 200	4 200	1	398x286x183	4,592

Palettisation					
Nombre PCB/couche	Nombre couche/palette	Nombre PCB/palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (LxIxh) en mm
8	6	48	48	245,416	1200x800x1248

EAN colis	EAN palette
13178530421757	13178531421756

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
4,2	201,6

## TRACABILITE

<b>Type de marquage lot :</b>	AAQQDLL - AA=derniers chiffres année ; QQQ=Quantième ; D=Code site ; LL=Ligne de production
-------------------------------	--