

Libellé légal Tartelette à la myrtille
Libellé commercial TART MYRTILLE BM 135G - CT12 - PAL80 CT12
Marque BONNE MAMAN
Code EAN 3178530429046
DDM 273 J
Durée de vie minimum à livraison 182 J
Code douanier 1905313000

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
Avranches	7 Rue Victor Lemarchand 50300 Saint-Senier-Sous-Avranches		BRC, IFS

ÉTIQUETAGE

Liste des ingrédients

farine de **blé** tendre, sucre, sirop de sucre inverti, **beurre**, purée de myrtilles 8,7%, purée de pommes, **œufs**, huile de tournesol, jus de citron concentré, arôme naturel de myrtille, jus de raisin concentré, sel, correcteur d'acidité : acide citrique, gélifiant : pectines

Allergènes (UE uniquement) Contient : gluten, lait, œuf
Traces éventuelles de : fruits à coque, graines de sésame, 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

Conditions de stockage pour le client Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

Conditions de conservation pour le consommateur final Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

COMPOSITION

Ingrédients	% QUID
farine de blé tendre	32%
sucre	27%
sirop de sucre inversi	23%
beurre	11%
purée de myrtilles	8,7%
purée de pommes	8,7%
œufs	6,1%
huile de tournesol	4%
jus de citron concentré	0,7%
arôme naturel de myrtille	0,2%
jus de raisin concentré	0,2%
sel	0,2%
correcteur d'acidité : acide citrique 0,1%	0,1%
gélifiant : pectines 0,006%	0,006%

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 Réglementation européenne (CE) 1169/2011

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (15 g)	Unité	% des AQR* (15 g)
Energie	1 816	272	kJ	3.2% de 8400kJ
Energie	432	65	kcal	3.3% de 2000kcal
Matières grasses	15	2,3	g	3.3% de 70g
dont acides gras saturés	7,1	1,1	g	5.5% de 20g
Glucides	69	10	g	3.8% de 260g
dont sucres	46	6,9	g	7.7% de 90g
Fibres alimentaires	1,9	< 0,5	g	1.1% de 25g
Protéines	4,3	0,6	g	1.2% de 50g
Sel	0,27	0,04	g	0.7% de 6g

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

Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	9
Catégorie GEMRCN :	
Ration servie au consommateur (g) :	15
Code GEMRCN :	22
Libellé :	Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de matières grasses
Fréquence *:	Fréquence 4/20

*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

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

CONDITIONNEMENT

UVC	Colis
Carton	Carton à nb de pièces fixes

Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE

UVC	Dimension (Lxlxh) en mm	Tare UVC en g	Poids net (g)	Poids brut env en g	PCB	Dimension (Lxlxh) en mm	Poids brut env en kg
1	185x45x90		135	0	12	297x197x200	2,254

Palettisation					
Nombre PCB/ couche	Nombre couche/ palette	Nombre PCB/ palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (Lxlxh) en mm
16	5	80	960	205,32	1200x800x1150

EAN colis	EAN palette
13178530429043	13178531429042

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
1,62	129,6

TRACABILITE

Type de marquage lot :	AAQQQBLL - AA=derniers chiffres année ; QQQ=Quantième ; B=Code site ; LL=Ligne de production
-------------------------------	---