



Fiche Technique Client

**BROWN CHOC PECAN BM 210G - CT10 -
PAL48 CT10**

Modifié le : 13 juin 2025
Générée le : 3 mars 2025, 17:01
Code interne : PF12022
Code article : 04268700
Version : P.12.2.0

Libellé légal Brownie au chocolat et aux noix de pécan
Libellé commercial BROWN CHOC PECAN BM 210G - CT10 - PAL48 CT10
Marque BONNE MAMAN
Code EAN 3178530426878
DDM 133 J
Durée de vie minimum à livraison 89 J
Code douanier 1905907000

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
Contres	2 Boulevard de l'Industrie 41700 Le Controis-en-Sologne		BRC, IFS

ÉTIQUETAGE

Liste des ingrédients

œufs, chocolat 17% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (**soja**)), sucre, **beurre**, huile de colza, farine de **blé** tendre, stabilisant : glycérol, **noix de pécan** 5,1%, chocolat en poudre 3,9% (sucre, cacao en poudre), fécule, sel, arôme naturel de vanille

Allergènes (UE uniquement) Contient : gluten, lait, Noix de pécan, soja, œuf
Traces éventuelles de : fruits à coque

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

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

**BROWN CHOC PECAN BM 210G - CT10 -
PAL48 CT10**

Modifié le : 13 juin 2025
Générée le : 3 mars 2025, 17:01
Code interne : PF12022
Code article : 04268700
Version : P.12.2.0

Contaminants et pesticides

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

Conditions de conservation pour le consommateur final

Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

COMPOSITION

Ingrédients	% QUID
œufs	19%
chocolat (sucre 9,2%, pâte de cacao 7,4%, beurre de cacao 0,4%, émulsifiant : lécithines (soja) 0,1%)	17%
sucre	16%
beurre	12%
huile de colza	11%
farine de blé tendre	9,4%
stabilisant : glycérol 7,9%	7,9%
noix de pécan	5,1%
chocolat en poudre (sucre 2,6%, cacao en poudre 1,2%)	3,9%
fécule	1,7%
sel	0,2%
arôme naturel de vanille	0,2%

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

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

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (35 g)	Unité	% des AQR* (35 g)
Energie	2 005	702	kJ	8.4% de 8400kJ
Energie	482	169	kcal	8.5% de 2000kcal
Matières grasses	32	11	g	15.7% de 70g
dont acides gras saturés	11	3,9	g	19.5% de 20g
Glucides	45	16	g	6.2% de 260g
dont sucres	29	10	g	11.1% de 90g
Fibres alimentaires	2,5	0,9	g	3.5% de 25g
Protéines	5,0	1,8	g	3.6% de 50g
Sel	0,29	0,1	g	1.7% de 6g

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

Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	6
Catégorie GEMRCN :	
Ration servie au consommateur (g) :	35
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

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 (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	70x130x175		210	0	10	380x300x171	2,49

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	480	144,52	1200x800x1176

EAN colis	EAN palette
13178530426875	13178531426874

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
2,1	100,8

TRACABILITE

Type de marquage lot :	AAQQQALL - AA=derniers chiffres de l'année ; QQQ=Quantième ; A=Code site ; LL=Ligne de production
-------------------------------	--