



Le + Jean Ducourtieux

Qualité et régularité constantes
Bonne tenue au garnissage Aspect artisanal

Mise en oeuvre

laisser la pâte se réhydrater au moins 2 h après garnissage penser à utiliser les éclairs en sandwich pour la consommation à emporter topping : ajoutez des vermicelles, fruits secs ou copeaux de chocolat sur le fondant.

Composition

Oeufs - Farine de blé - Matière grasse végétale - Sel - Poudres à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium - Stabilisant : sorbitol.

Conservation

A conserver dans un endroit frais et sec.

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Valeur énergétique en kcal	560
Valeur énergétique en kj	2340
Protéines en g	16.5
Glucides en g	32
Lipides en g	40.5

VALEURS LOGISTIQUES

Unité consommateur UC	GENCOD / EAN 13	304828716025 0
	Poids net UC	9.5
	Poids / volume brut UC	9,5 g
	Dimensions UC en cm (lxpxh)	L 130 x l 43,5 x H 34,5

Unité de livraison UL	GENCOD / EAN 13	304 828 716 025 0
	Nombre d'UC par carton	140
	Code interne	716 025
	DUN 14	
	Poids net du carton en kg	1.330
	Poids brut carton en kg	1.783
	Dimensions carton en cm (lxpxh)	39.5 x 29.5 x 34.5

Palette	DUN 14	
	Nb de cartons / couche	8
	Nb de couches / palette	3
	Nb de cartons / palette	24
	Nb d'UC / palette	3360
	Dimensions palette en m (lxpxh)	1.20 x 0.80 x 1.20

POLITIQUE OGM, ALLERGENE ET IONISATION

Les politiques OGM, allergène et ionisation de Jean Ducourtieux sont les suivantes :

Nos fournisseurs nous garantissent une origine conventionnelle des grains de maïs et/ou de soja et/ou colza et/ou coton utilisés, avec un seuil maximum de 0.9 % d'origine OGM toléré pour contamination fortuite (conformément à la réglementation en vigueur). Nous garantissons que les produits, référencés ci-dessus, ne sont pas soumis à l'étiquetage OGM au sens des règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Chaque allergène présent dans la composition de nos produits ou de nos ingrédients sera cité explicitement après la mention : ? Contient : ... ? (conformément à la directive 2003/89/CE du Parlement européen et du Conseil modifiant la directive 2000/13/CE).

De plus, nous recherchons quelles peuvent être les contaminations fortuites d'allergènes dans nos produits, du fait d'ingrédients non présents dans la recette, mais étant utilisés dans nos ateliers de fabrication ou chez nos fournisseurs. Ces contaminations fortuites seront également mentionnées à la fin de la liste des ingrédients, après la mention ? fabriqué dans un atelier utilisant : ... ?. Les allergènes mentionnés sur le pochon sont fréquemment actualisés et prévalent ainsi sur toute autre documentation. Jean Ducourtieux a la volonté de proposer à ses clients et consommateurs des produits ne contenant pas d'ingrédients ionisés.

le niveau de radioactivité en Césium 134+137 de ces marchandises ne dépasse pas 10 Bq/kg.

les matières premières utilisées pour la fabrication des produits sont conformes à la réglementation notamment au regard de la dioxine ;

une politique de prévention des risques qui s'appuie sur les principes de la méthode HACCP et la mise en oeuvre des éléments de traçabilité nécessaires sont appliquées ;

Aucune des matières premières utilisées pour la production de ces produits n'a reçu de traitement ionisant.

Aucun produit d'origine bovine (viande ou graisse) n'est utilisé dans la fabrication de nos biscuits.