

## Feuille de génoise nature 8 mm x 6



<b>Description légale</b>		Feuille de génoise nature 8 mm x 6																
<b>Le + Jean Ducourtieux</b>		Un moelleux conservé grâce à un conditionnement sous pochon aluminium Une praticité pour répondre à tous vos besoins (entremets, roulés)																
<b>Mise en œuvre</b>		Alternez les feuilles 8 mm et 15 mm pour les entremets. Utilisez le papier sulfurisé pour faciliter les techniques du roulé.																
<b>Ingrédients</b>		Farine de <b>blé</b> – <b>Œufs</b> – Sucre – Sirop de glucose-fructose – Stabilisants : glycérol, sorbitols – Huile de tournesol – <b>Lait</b> écrémé en poudre – Arôme naturel (contient alcool) – Emulsifiants : E471, E475 – Sel – Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium. <i>Fabriqué dans un atelier qui utilise : fruits à coque, soja.</i>																
<b>Pays de fabrication</b>		FRANCE																
<b>Conservation</b>		A conserver dans un endroit frais et sec.																
<b>Caractéristiques nutritionnelles moyennes pour 100 g</b>		Energie										1458 kJ / 345 kcal						
		Matières grasses dont acides gras saturés										5,5 g 1,5 g						
		Glucides Dont sucres										65 g 35 g						
		Fibres alimentaires										1,5 g						
		Protéines										8 g						
		Sel										0,81 g						
Poids net (en g)	Dimension produit	code article	UVC / carton	poids Net carton en kg	poids brut carton en kg	dimension du carton (en cm)			Dimension palette (en m)			palettisation			Poids net de la palette (kg)	Poids brut de la palette (kg)	DLUO (en mois)	
						l	P	H	l	P	H	nombre cartons / couche	nombre couches / palette	Nombre cartons / palette			garantie	totale
400	58 cm x 38 cm (lxp)	<b>GENCOD</b>	2 x 3 feuilles	2,4	2,640	59,5	39,5	11,5	1,20	0,8	1,07	4	8	32	76,8	84,48	2	4
	H : 8 mm	049281																

## Feuille de génoise cacao 8 mm x 6



<b>Description légale</b>		Feuille de génoise cacao 8 mm x 6																
<b>Le + Jean Ducourtieux</b>		Un moelleux conservé grâce à un conditionnement sous pochon aluminium Une praticité pour répondre à tous vos besoins (entremets, roulés)																
<b>Mise en œuvre</b>		Profitez de la largeur de la gamme Jean Ducourtieux pour monter des entremets nature et cacao. Alternez les couches.																
<b>Ingrédients</b>		Farine de <b>blé</b> – <b>Œufs</b> – Sucre – Sirop de glucose-fructose – Stabilisants : glycérol, sorbitols – Cacao maigre en poudre (2,8%) – Huile de tournesol – <b>Lait</b> écrémé en poudre – Arôme naturel (contient alcool) – Emulsifiants : E471, E475 – Sel – Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium. <i>Fabriqué dans un atelier qui utilise : fruits à coque, soja.</i>																
<b>Conservation</b>		A conserver dans un endroit frais et sec.																
<b>Pays de fabrication</b>		FRANCE																
<b>Caractéristiques nutritionnelles moyennes pour 100 g</b>		Energie									1449 kJ / 343 kcal							
		Matières grasses dont acides gras saturés									5,9 g 1,7 g							
		Glucides Dont sucres									63 g 34 g							
		Fibres alimentaires									2,4 g							
		Protéines									8,7 g							
		Sel									0,79 g							
Poids net (en g)	Dimension produit	code article	UVC / carton	poids Net carton en kg	poids brut carton en kg	dimension du carton (en cm)			Dimension palette (en m)			palettisation			Poids net de la palette (kg)	Poids brut de la palette (kg)	DLUO (en mois)	
		041141				I	P	H	I	P	H	nombre cartons/ couche	nombre couches/ palette	Nombre cartons / palette			garantie	totale
400	58 cm x 38 cm (lxp)	<b>GENCOD</b>	2 x 3 feuilles	2,4	2,919	59,5	39,5	12,7	1,20	0,8	1,17	4	8	32	76,8	93,4	2	4
	H : 8 mm	3178530411416																

# Chou St Honoré standard x 200



<b>Description légale</b>		Chou Saint Honoré standard x 200 Jean Ducourtieux																
<b>Le + Jean Ducourtieux</b>		N'hésitez pas à les garnir d'une garniture salée																
<b>Mise en œuvre</b>		idéal pour les pièces montées grâce à leur résistance à la détrempe																
<b>Ingrédients</b>		<b>Œufs</b> – Farine de <b>blé</b> – Huile de palme – Sel – Stabilisant : sorbitols – Poudres à lever ( <b>blé</b> ) : diphosphates, carbonates de sodium. <i>Fabriqué dans un atelier qui utilise : lait.</i>																
<b>Conservation</b>		A conserver dans un endroit frais et sec.																
<b>Pays de fabrication</b>		FRANCE																
<b>Caractéristiques Nutritionnelles moyennes pour 100 g</b>		Energie									2314 kJ / 556 kcal							
		Matières grasses Dont acides gras saturés									40 g 18 g							
		Glucides Dont sucre									32 g < 0,5 g							
		Fibres									1,8 g							
		Protéines									17 g							
		Sel									1,4 g							
Poids net (en g)	Dimension Produit (mm)	code article	UVC / carton	poids Net carton en kg	poids brut carton en kg	dimension du carton (en cm)			Dimension palette (en m)			palettisation			Poids net de la palette (kg)	Poids brut de la palette (kg)	DLUO (en mois)	
		518038				I	P	H	I	P	H	nombre cartons/ couche	nombre couches/ palette	Nombre cartons / palette			garantie	totale
2,4	Diam : 43	GENCOD	200	0,480	0,720	29	26	20,5	1,20	0,80	1,20	12	5	60	28,8	68,20	6	11
	H : 33,5																	

à votre service

0800 007 746

NUMÉRO VERT

(SMB) Jean Ducourtieux

2 boulevard de l'industrie 41700 Contres

Tél : 02 54 79 74 44

MAJ : LV 25/11/2014

	<b>SPECIFICATION PRODUIT FINI</b>	Créé le: 04-10-1999 Révisé le : 30/04/2014
<b>SPF.CHP.020</b>	<b>CHOU SAINT-HONORE STANDARD</b>	Indice de révision : 11 Page : 1 / 1

**DEFINITION DU PRODUIT :**

Produit rond et gonflé, en pâte à chou.

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :**

Coque sèche, croustillante avec peu de cloisons à l'intérieur, bon goût d'oeuf, couleur blonde.

**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :**

Poids net unitaire	<b>2,4 g</b>
Diamètre	<b>43 ± 2 mm</b>
Hauteur	<b>33,5 ± 1,5 mm</b>
Humidité (au conditionnement)	<b>7 ± 1 %</b>

**LISTE D'INGREDIENTS :**

**Œufs** – Farine de **blé** – Huile de palme - Sel – Stabilisant : sorbitols – Poudres à lever (**blé**) : diphosphates, carbonates de sodium.  
*Fabriqué dans un atelier qui utilise : lait*

**CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (Valeur indicative pour 100 g) :**

	<b>Pour 100g</b>
Valeur énergétique	<b>2314 kJ</b> <b>556 kcal</b>
Matières grasses	<b>40 g</b>
dont acides gras saturés	<b>18 g</b>
Glucides	<b>32 g</b>
dont sucres	<b>&lt; 0,5 g</b>
Fibres alimentaires	<b>1,8 g</b>
Protéines	<b>17 g</b>
Sel	<b>1,4 g</b>

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :**

Flore totale / g	< 100
E.coli / g	< 10
Levures et moisissures / g	< 100

**DLUO : 12 mois, dans un endroit frais et sec.**

**CONDITIONNEMENT:**

Produits conditionnés en vrac dans une poche perforée en PEHD.  
Marquage de la DLUO sur le carton (jour/mois/année/quantième/heure).

Nombre d'articles / carton	<b>200</b>	Dimensions extérieures du carton (mm)	<b>290 x 260 x 205</b>
Nombre de cartons / palette	<b>60</b>	Poids net carton	<b>0,480 kg</b>
Couches x cartons	<b>5 x 12</b>	Poids brut carton	<b>0,720 kg</b>

	<b>Fonction</b>	<b>NOM</b>	<b>DATE ET SIGNATURE</b>
<b>Rédacteur</b>	<b>Adjointe Qualité</b>	<b>Nawel MAZI</b>	
<b>Approbateur</b>	<b>Responsable Qualité et Environnement</b>	<b>Emmanuelle DUVALLET</b>	