

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 12.05.2022

### Mini croissant au beurre

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10150529</b>
Société	Code article
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501512
Baker & Baker Global	10150529
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	27222
Baker & Baker BENELUX BV	27222
Autres	
Code EAN	8436039272224
Code ITF 14	18436039272221

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Mini croissant au beurre, cru, surgelé.
--	---

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Mini croissant au beurre, cru, surgelé.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Espagne	Continent d'origine:	Europe (UE)
Condition physique:	Congelé		

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	20 min	Température: 20 °C
Remarques:	Température ambiante		
Pousse:	Temps:	45 - 60 min	Température: 30 - 33 °C
Cuisson (Four à convection):	Temps:	11 - 13 min	Température: 190 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	11 - 13 min	Température: 230 °C
			R.H.: 80 - 95 %

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	25,0 g	21,6 - 28,4 g		
Hauteur:	25 mm	22 - 28 mm		
Longueur:	69 mm	60 - 78 mm		
Largeur:	27 mm	23 - 30 mm		

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique	Odeur:	Typique
Aspect visuel:	Congelé, Droites	Couleur:	Jaune

Numéro d'article: 10150529

Mise à jour : 12.05.2022

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

FARINE DE BLÉ; BEURRE(28%); Eau; Sucre; Levure; Dextrose; Sel; GLUTEN DE BLÉ; LACTOSÉRUM EN POUDDRE; Émulsifiant: Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras; Antiagglomérant: Carbonate de calcium; FARINE DE SOJA; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Épaississant: Carraghénanes; Arôme; Enzymes; Supports: Maltodextrine, Acide ascorbique; Extrait de cerise acérola.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**
**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	1.646 kJ	(394 kcal)
Matières grasses:	23,7 g	
dont acides gras saturés:	16,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	6,6 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,0 g	
Glucides:	37,8 g	
dont sucres:	7,3 g	
Fibres alimentaires:	1,2 g	
Protéines:	6,9 g	
Sel (Na x 2,5):	0,9445 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**
**Pour 100 grammes de produit**

Matières grasses dont acides gras trans:	0,7 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,7 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Sel (NaCl):	923,9 mg
Minéraux - Sodium:	377,8 mg
Eau:	29,1 g

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Oui
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Oui
Amande	Non	Non	Oui
Noisette	Non	Non	Oui
Noix	Non	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Non	Non
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Oui
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	Oui
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non	Non

\* Selon le Règlement (UE) n o 1169/2011, seul la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites excédant 10 mg / kg ou 10 mg/ L doit être étiqueté.

**Peut contenir des allergènes**

Peut contenir des traces de: CEUF.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine et la gestion des risques, la présence de certains allergènes sur la ligne de production est évitée. Par conséquent, les allergènes regroupés dans la classe "peut contenir" sont les seuls pertinents pour le risque de "contamination croisée".

**INFORMATION OGM**

Ce produit ne contient pas d'ingrédients qui exigent l'étiquetage conformément à la réglementation (UE) 1829/2003 et le règlement (UE) 1830/2003.

<b>Numéro d'article:</b>	10150529	<b>Mise à jour :</b>	12.05.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

<b>Convient au régime végétarien (lait, oeuf):</b>	Non	<b>Convient pour l'alimentation cœliaque:</b>	Non
<b>Convient au régime végétarien (lait):</b>	Non	<b>Convient aux personnes intolérantes au lactose:</b>	Non
<b>Convient au régime végétarien (oeuf):</b>	Non	<b>Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:</b>	Non
<b>Convient au régime vegan:</b>	Non		

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	100				Méthode interne
<b>Salmonella:</b>	/ 25 g	Absent				ISO 6579
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 1 g	100				Méthode interne
<b>Coagulase positive staphylococci:</b>	/ g	1 000				Méthode interne
<b>Sulphite reducing clostridium:</b>	/ g	100				ISO 15213

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
<b>Date de durabilité minimale:</b>	228 Jrs
<b>Température de stockage:</b>	-18 °C
<b>Conseil de stockage:</b>	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de transport</b>	
<b>Température de transport:</b>	< -18 °C

Numéro d'article: 10150529

Mise à jour : 12.05.2022

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

**Unité de distribution**

Poids net: 7 kg Poids brut: 7,29 kg

**Palette**

Type de palette: Palette Euro  
UD par couche: 12 Pce Couches: 9 Pce UD par palette: 108 Pce  
Poids net: 756 kg Poids brut: 787,32 kg Hauteur totale de palette: 1,953 m

**Emballage primaire**

Description: Sac Matière: HDPE  
Quantité: 1,0000 PCE  
Poids: 12,86 g  
Couleur: Orange  
Largeur: 620 mm  
Hauteur: 620 mm

**Emballage secondaire**

Description: Boîte Matière: Ondulé  
Quantité: 1,0000 PCE  
Poids: 274,28 g  
Couleur: Marron  
Longueur (extérieur): 295 mm  
Largeur (extérieur): 262 mm  
Hauteur (extérieur): 201 mm

**Emballage tertiaire**

Description: Ruban adhésif Matière: BOPP  
Quantité: 145,7784 G  
Couleur: Transparent  
Largeur: 48 mm

Description: Etiquette Matière: Papier  
Quantité: 108,0000 PCE  
Couleur: Blanc  
Largeur: 148 mm  
Hauteur: 240 mm

Description: Film étirable Matière: LLDPE  
Quantité: 0,4500 KG  
Couleur: Transparent  
Largeur: 500 mm

Description: Feuille Matière: Ondulé  
Quantité: 2,0000 PCE  
Poids: 272,53 g  
Surface: 0,70 m<sup>2</sup>  
Couleur: Marron  
Longueur: 1.000 mm  
Largeur: 700 mm

Description: Etiquette Matière: Papier  
Quantité: 2,0000 PCE  
Largeur: 149 mm  
Hauteur: 210 mm

Description: Palette Matière: Bois  
Quantité: 1,0000 PCE  
Poids: 23.500 g  
Couleur: Bleu  
Longueur: 1.200 mm  
Largeur: 800 mm  
Hauteur: 144 mm

**Code**

Date d'expiration: JJ/MM/AAAA Code du lot: XXXXXXXXXXXX, Numéro de lot SAP  
Nom: Oui Fournisseur: Oui Code matière: Oui  
Autres codes: Code-barres, SSCC

<b>Numéro d'article:</b>	10150529	<b>Mise à jour :</b>	12.05.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
<b>Détecteur de métal:</b>	Oui		
<b>Ferreux:</b>		Ø appareil de contrôle: 2 mm	
<b>Non ferreux:</b>		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
<b>Inoxidable:</b>		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
<b>Méthode de rejet:</b>	Arrêt de la ceinture		

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Tous les produits sont conformes à la législation européenne et nationale.		

**DÉCLARATION**

Ce document est créé par le logiciel QA/ERP. Les étapes obligatoires de validation garantissent que l'information qui est communiquée ici est actuelle et exacte selon notre connaissance le jour de la création et ne nécessite pas de signature. Avec ce document, le client est assuré de disposer de la dernière version actualisée.  
Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.

<b>Mise à jour :</b>	12.05.2022
<b>Changement:</b>	Peut contenir des allergènes