

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

Croissant au beurre plus**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10152012
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	Code article 24570
Autres	
Code EAN	5413321245701
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Croissant au beurre, cru, surgelé
--	-----------------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT

Congelé, Viennoiserie

Croissant cru surgelé, à base de pâte feuilletée levée pur beurre.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	France
-----------------	--------

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général					
Dorer à l'oeuf. Température de préchauffage : 200°C.					
Instructions de préparation					
Pousse:		Temps:	105 min	Température:	25 - 27 °C
Remarques:	Pousse directe			R.H.:	70 - 75 %
Pousse:		Temps:	150 - 210 min	Température:	18 - 19 °C
Remarques:	Pousse contrôlée: produit bloqué à 2°C			R.H.:	70 - 75 %
Cuisson (Four à convection):		Temps:	13 - 19 min	Température:	180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):		Temps:	13 - 19 min	Température:	200 - 220 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	70 g	65,5 - 74,5 g		
Longueur:	125 mm	115 - 135 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique, Beurre	Odeur:	Typique, Goût beurre
Aspect visuel:	Typique	Couleur:	Blanc, Beige
Structure:	Croustillant		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; BEURRE (23%); Sucre; Levure; GLUTEN DE BLÉ; Sel; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes; POUDRE DE CREME; LEVAIN SÉCHÉ DE BLÉ ENTIER; FARINE DE BLÉ MALTÉ; MALT D'ORGE.
--

Numéro d'article: 10152012

Mise à jour : 01.04.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1,583 kJ	(380 kcal)
Matières grasses:	26,3 g	
dont acides gras saturés:	18,6 g	
Glucides:	27,7 g	
dont sucres:	3,4 g	
Protéines:	7,3 g	
Sel (Na x 2,5):	0,8400 g	

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Oui
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Non	Non	Oui
Épeautre	Oui	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Oui
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Non	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	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	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Oui
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: ŒUF, FRUITS À COQUE, SÉSAME.

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.

DURABILITÉ

Type: Pas d'huile de palme et de palmiste Valeur: Modèle chaîne d'approvisionnement:

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui
Convient au régime vegan: Non

Numéro d'article: 10152012

Mise à jour : 01.04.2021

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
E. coli:	/ g	10				AFNOR 3M 01/8-06/01, Petrifilm, ISO 16649-2
Moisissures:	/ g	1 000				NF V08-059
Levures:	/ g					
Bacillus cereus:	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ g					
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ g	Non détectable				AES 10/03-09/00

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	180 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	11,9 kg	Poids brut:	12,4 kg
		Nombre de pièces:	170 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	Plastique
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Carton

INFORMATION LÉGALE

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.