

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

Croissant au Fromage

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10154224
Société	Code article
CSM BENELUX BV	24363
Autres	
Code CN (EU)	1905908000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Viennoiserie crue avec fromage, surgelé.
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie

Croissant de fromage.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
Condition physique:	Viennoiserie

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation						
Pousse:	Temps:	90 min	Température:	32 °C	R.H.:	80 %
Cuisson (Four à convection):	Temps:	18 min	Température:	180 - 200 °C		
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	18 min	Température:	200 - 220 °C		

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	95 g	89 - 101 g		
Hauteur:	36 mm	32 - 40 mm		
Longueur:	145 mm	130 - 160 mm		
Largeur:	42 mm	38 - 47 mm		
Forme:	Croissant droit			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Goût de fromage	Odeur:	Goût de fromage
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Crème

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		35
Eau		35
Graisse de palme		10
Fromage		7
Huiles végétales		6
	Colza	6
	Palme	< 1
Levure		3
Poudre de lait écrémé		2
Amidon modifié	E1422	2
Sucre		1
Sel		< 1
Poudre d'oeuf entier		< 1
Dextrose		< 1
Gluten de blé		< 1
Arôme		< 1
	contient du blé	
	contient du céleri	
Émulsifiant		< 1
	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras	E 472e
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471
	Lécithine	E 322
		< 1
		< 1
Amidon de pomme de terre		< 1
Lactose (LAIT)		< 1
Épaississant		< 1
	Phosphates de sodium	E 339
	Diphosphates	E 450
	Alginate de sodium	E 401
	Sulfate de calcium	E 516
		< 1
Colorant		< 1
	Caramel au sulfite d'ammonium	E 150d
		< 1
Extrait de levure		< 1
Agent de Traitement de la Farine		< 1
	Acide ascorbique	E 300
		< 1
Enzymes		< 1
* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant: > 10 %: Arrondi à 5 % (12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %) > 1 % - < 10 %: Arrondi à 1 % (2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %) < 1 %: < 1 %		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; Graisse de palme; FROMAGE(6,9%); Huiles végétales (Colza, Palme); Levure; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Amidon modifié; Sucre; Sel; POUDRE D'OEUF ENTIER; Dextrose; GLUTEN DE BLÉ; Arôme (CONTIENT DU BLÉ; CONTIENT DU CÉLERI); Émulsifiant: Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine; Amidon de pomme de terre; LACTOSE (LAIT); Épaississant: Phosphates de sodium, Diphosphates, Alginate de sodium, Sulfate de calcium; Colorant: Caramel au sulfite d'ammonium; Extrait de levure; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.305 kJ	(313 kcal)
Matières grasses:	19,0 g	
dont acides gras saturés:	8,0 g	
dont acides gras mono-insaturés:	7,9 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,0 g	
Glucides:	26,4 g	
dont sucres:	3,5 g	
Fibres alimentaires:	1,3 g	
Protéines:	8,5 g	
Sel (Na x 2,5):	1,265 g	
Par portion (95 G)		
Énergie:	1.240 kJ	(297 kcal)
Matières grasses:	18,0 g	
dont acides gras saturés:	7,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	7,5 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,8 g	
Glucides:	25,1 g	
dont sucres:	3,3 g	
Fibres alimentaires:	1,3 g	
Protéines:	8,1 g	
Sel (Na x 2,5):	1,201 g	

Numéro d'article: 10154224

Mise à jour : 01.04.2021

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,2 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,2 g
Sel (NaCl):	1.118,7 mg
Minéraux - Sodium:	505,8 mg
Eau:	42,9 g

INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Pour 100 grammes de produit

ADULTES

Énergie:	16 %
Matières grasses:	27 %
Acides gras saturés:	40 %
Glucides:	10 %
Sucres:	4 %
Protéines:	17 %
Sel:	21 %

Par portion (95 G)

ADULTES

Énergie:	15 %
Matières grasses:	26 %
Acides gras saturés:	38 %
Glucides:	10 %
Sucres:	4 %
Protéines:	16 %
Sel:	20 %

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	Oui	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Non	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Oui
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Oui
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Oui
Soja et produits dérivés	Non	Oui	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	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	Oui	Oui	Oui
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Oui
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	Oui
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: SOJA, FRUITS À COQUE, SÉSAME.			

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.

Numéro d'article: 10154224

Mise à jour : 01.04.2021

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
E. coli:	/ g	1 000				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Moisissures:	/ g	30 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Absent				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

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 stockage après cuisson (simulation en laboratoire)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	7 °C
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10154224	Mise à jour : 01.04.2021
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net: 9,025 kg	Poids brut: 9,396 kg	Nombre de pièces: 95 Pce	
Palette			
Type de palette: Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150			
UD par couche: 8 Pce	Couches: 7 Pce	UD par palette: 56 Pce	
Poids net: 505,40 kg	Poids brut: 551,31 kg	Hauteur totale de palette: 178,10 cm	
Emballage primaire			
Description: Sac	Matière: HDPE		
Quantité: 1,0000 PCE			
Poids: 13,35 g			
Couleur: Bleu			
Largeur: 440 mm			
Hauteur: 610 mm			
Emballage secondaire			
Description: Boîte	Matière: Ondulé		
Quantité: 1,0000 PCE			
Poids: 354 g			
Couleur: Blanc			
Longueur (extérieur): 394 mm			
Largeur (extérieur): 294 mm			
Hauteur (extérieur): 221 mm			
Description: Ruban adhésif	Matière: PP		
Quantité: 2,2250 G			
Poids: 2,22 g			
Couleur: Transparent			
Largeur: 48 mm			
Description: Etiquette	Matière: Papier		
Quantité: 1,0000 PCE			
Poids: 0,7 g			
Couleur: Blanc			
Largeur: 152,5 mm			
Hauteur: 137,7 mm			
Code			
Date de production: Non	Date d'expiration: JJMMAAAA HH MM		
Nom: Oui	Fournisseur: Oui	Code matière: Oui	
EAN: Oui			
Emballage tertiaire			
Description: Film étirable	Matière: LDPE		
Quantité: 0,2242 KG			
Couleur: Transparent			
Largeur: 500 mm			
Description: Palette	Matière: Bois		
Quantité: 1,0000 PCE			
Poids: 25.000 g			
Longueur: 1.200 mm			
Largeur: 800 mm			
Hauteur: 150 mm			
Description: Feuille	Matière: Papier		
Quantité: 1,0000 PCE			
Poids: 103,5 g			
Couleur: Marron			
Longueur: 750 mm			
Largeur: 1.150 mm			
Description: Etiquette	Matière: Papier		
Quantité: 4,0000 PCE			
Poids: 0,7 g			
Couleur: Blanc			
Largeur: 150 mm			
Hauteur: 200 mm			
Code			
Date de production: Numéro de lot SAP	Date d'expiration: Oui		
Nom: Oui	Fournisseur: Oui	Code matière: Oui	
EAN: Oui			

Numéro d'article: 10154224 Mise à jour : 01.04.2021

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Tamis:	Oui	Maille: 4 mm	
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 4 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,2 mm	
Rayons-X:	Non		
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
EAN13	5413321243639	
Code CN (EU)	1905908000	

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.

Mise à jour : 01.04.2021
Changement: Information nutritionnelle