

FICHE TECHNIQUE

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Mise à jour : 09.04.2019
Code EAN: 7640108383952

Croissant Noblesse au beurre

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

CSM numéro d'article **10238176**

Société **Code article**

MARGO - CSM SCHWEIZ AG 8351

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Pâton de croissant au beurre avec 24% de beurre, fermenté et surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produit de boulangerie pré-poussé, surgelé, cru, Pièce de pâte

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Liechtenstein

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

Enfourner, avec de la vapeur, sans laisser dégeler ni fermenter, dans le four préchauffé à env. 180 - 200°C. A mi-cuisson, ouvrir le tirage. Durée de cuisson: 18-20 min.

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	60 g			Poids cuit: ca. 51g
Longueur:				
Largeur:				
Volume:				

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Beurre, Typique, Pas d'arrière-goût	Odeur:	Typique, Odeur de beurre
Aspect visuel:	Crémeux	Plasticité:	Décongelé
Structure:	Homogène		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; BEURRE(24%); Eau; Sucre; Levure; Sel iodé; ŒUFS ENTIERS LIQUIDE; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; POUDRE DE LACTOSÉRUM; MALT D'ORGE; Dextrose; GLUTEN DE BLÉ; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras; Correcteur d'acidité: Phosphates de calcium; Enzyme; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

Numéro d'article: 10238176 Mise à jour : 09.04.2019

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.509 kJ	(360 kcal)
Matières grasses:	20,3 g	
dont acides gras saturés:	12,3 g	
Glucides:	38,1 g	
dont sucres:	5,2 g	
Protéines:	6,4 g	
Sel (Na x 2,5):	1,0000 g	

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

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

* Selon le Règlement (UE) n° 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: Noix, Noisette, Sésame, Amande.

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

Le produit ne contient pas d'ingrédients provenant d'organismes génétiquement modifiés, qui sont soumis à autorisation selon Section 6 ODAIOUs et ODAIGM ou bien l'art Règlement (CE) N° 1829/2003, Règlement (CE) N° 1830/2003 et ODAIGM.

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

Convient au régime végétarien/végétalien sur base de la liste d'ingrédients, cette déclaration ne tient pas compte des contamination croisées potentielles pouvant survenir durant la fabrication.

Numéro d'article: 10238176	Mise à jour : 09.04.2019
----------------------------	--------------------------

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
E. coli:	/ g	1 000				
Bacillus cereus:	/ g	1 000				
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				
Listeria monocytogenes:	/ g	100				
Salmonella:	/25 g	Non détectable				

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Température de stockage:	-22 - -18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Conserver dans l'emballage fermé, Ne pas recongeler un produit décongelé., Eviter les grands écarts de température

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	9 kg	Poids brut:	9,6 kg
		Nombre de pièces:	150 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	Plastique
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Carton non couché

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.