

**FICHE TECHNIQUE**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

30.05.2022

**Croissant au praliné****CODES MATIÈRE PREMIÈRE****Numéro d'article**

Baker &amp; Baker numéro d'article

**10230126****Société**

MARGO - B&amp;B SCHWEIZ AG

**Code article**

8990

**Autres**

Code EAN

7640108383884

**DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE****Dénomination de la denrée alimentaire:**

Pâton de croissant au beurre avec fourrage au pralinée, fermenté et surgelé

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produit de boulangerie pré-poussé, surgelé, cru

Pâton de croissant au beurre avec fourrage au pralinée, poudré avec des morceaux d'amande, fermenté et surgelé

**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. 200°C. A mi-cuisson, ouvrir le tirage. Durée de cuisson: 20-22 min.

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids</b>	96 g			Poids cuit: ca. 80g
<b>Longueur:</b>				
<b>Largeur:</b>				
<b>Volume:</b>				

**INFORMATION SENSORIELLE****Goût:** Typique  
**Aspect visuel:** Typique  
**Structure:** Pâte**Odeur:** Typique**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Farine de BLÉ; Fourrage praliné (24 %) (Sucre; Beurre de cacao; Poudre de LAIT entier; NOISETTES (9 %); Graisse de coco; Pâte de cacao; AMANDES (5 %); Farine de SOJA; Poudre de LAIT écrémé; Émulsifiant: Lécithine de colza; Extrait de vanille); Eau; BEURRE (16 %); AMANDES; Lev ure; Amidon de BLÉ; Poudre de LACTOSÉRUM doux; Sucre; Sel iodé; Farine d'ORGE maltée; Gluten de BLÉ; ŒUF entier de poules élevées en plein air en poudre; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Acidifiant: Acide lactique; Enzymes.

Numéro d'article: 10230126

Mise à jour :

30.05.2022

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

**Pour 100 grammes de produit**

<b>Énergie:</b>	1.674 kJ	(400 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	24,3 g	
dont acides gras saturés:	13,3 g	
<b>Glucides:</b>	38,4 g	
dont sucres:	12,8 g	
<b>Protéines:</b>	6,7 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,7000 g	

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

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

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 vegan: Non

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

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

Numéro d'article: 10230126 Mise à jour : 30.05.2022

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

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	120 Jrs
Température de stockage:	-22 - -18 °C
Conseil de stockage:	Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Ne pas recongeler un produit décongelé., Eviter les grands écarts de température
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution			
Poids net:	4,8 kg	Poids brut:	5,2 kg
		Nombre de pièces:	50 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	PE
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.