

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 29.06.2026

Croissant français

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10253755

Société

MARGO - B&B SCHWEIZ AG

Code article

8261

Autres

Code EAN

7640108385772

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée
alimentaire:

Pâton de croissant au beurre avec 23% de beurre, fermenté et surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT



Congelé

Pâte à croissants au beurre prête à cuire, contenant 23 % de beurre, précuite et badigeonnée d'œuf, surgelée

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

France

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

Préparation : laisser décongeler environ 30 à 45 minutes à température ambiante. Four à chaleur tournante : enfourner les pâtons dans le four préchauffé (190 °C) à une température d'environ 165-170 °C avec de la vapeur. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient croustillants, en laissant la porte du four entrouverte. Temps de cuisson : 15 à 17 minutes.

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	70 g			
Hauteur:				
Longueur:				
Largeur:				

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Beurre, Typique	Odeur:	Pas d'arrière-goût, Odeur de beurre
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Blanchâtre
Structure:	Pâte, Homogène		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; BEURRE(23 %); Eau; Levure; Sucre; ŒUF; Sel; Gluten de BLÉ; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes.

Numéro d'article: 10253755

Mise à jour :

29.06.2026

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.537 kJ	(368 kcal)
Matières grasses:	20 g	
dont acides gras saturés:	13 g	
Glucides:	38 g	
dont sucres:	5,8 g	
Fibres alimentaires:	2,3 g	
Protéines:	7,8 g	
Sel (Na x 2,5):	1,0000 g	
Remarques:	Calculé	

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	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Oui	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
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	Oui	Oui
Noix	Non	Oui	Oui
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Oui	Oui
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	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0,0 PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	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 étiquetée.			
Peut contenir des allergènes			
Peut contenir: SÉSAME, SOJA, FRUITS À COQUE.			

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.

DURABILITÉ

Type:	Ce produit ne contient ni pame, ni palmiste, ni dérivés de ces derniers.	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:
-------	--	---------	------------------------------------

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

Numéro d'article: 10253755

Mise à jour :

29.06.2026

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
E. coli:		10	100			DIN ISO 16649-2
Moississures:	/ g	1 000	10.000			ISO 21527-1
Bacillus cereus:	/ g	100	1.000			Methode: AES 10/10-07/10
Staphylococcus aureus:	/ g	100	1.000			ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g					IRIS BKR 23/07-10/11
Listeria monocytogenes:	/ 25 g					AES 10/03-09/00

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	4,2 kg	Poids brut:	4,587 kg
		Nombre de pièces:	60 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Carton

INFORMATION LÉGALE

Tous les produits sont conformes à la législation Européenne, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législation du Royaume-Uni et de la Suisse.

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.