

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

16.12.2025

GF31 Mozart-Croissant

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10154815

Société

Code article

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH

4017040888631

MARGO - B&B SCHWEIZ AG

88863

Baker & Baker AUSTRIA GMBH

4017040888631

Autres

Code EAN

4017040888631

Code CN (EU)

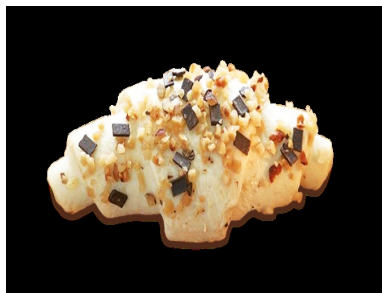
1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée
alimentaire:

Pâte laminée au beurre avec fourrage à la noisette (14%) et fourrage au massepain (9%), surgelé, prêt à cuire

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produit de boulangerie pré-poussé, surgelé, cru

Croissant droit pré-poussé, avec fourrage aux noisettes (14%) et fourrage au massepain (9%) décoré de morceaux de noisette et de chocolat.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:

Congelé

Pays d'origine:

Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général

Instructions de préparation

Décongélation:

Temps:

30 - 60 min

Température:

< 25 °C

Cuisson (Four traditionnel):

Temps:

20 min

Température:

200 °C

Cuisson (Four à convection):

Temps:

20 min

Température:

170 - 190 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids décoration:	5 g			Filling: marzipan- and nougat-cream.
Poids fourrage/garniture:	22 g			
Poids pâte:	75 g			
Poids total:	102 g			
Hauteur:	38 mm	35 - 41 mm		
Longueur:	140 mm	130 - 150 mm		
Largeur:	65 mm	60 - 70 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Aromatique, Goût beurre, Nougat, Massepain, Chocolat, Noisettes	Odeur:	Aromatique, Goût beurre, Nougat, Massepain, Chocolat, Noisettes
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Jaune clair, Brun clair, Marron

Numéro d'article:

10154815

Mise à jour :

16.12.2025

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé (BLÉ); Eau; Beurre (LAIT) (18%); Pâte d'amandes (AMANDES; Sucre; Eau; Sirop de sucre inverti); Crème de nougat et des noix (Sucre; Huile de colza; NOISETTES; Huile de palme; Cacao maigre en poudre; Poudre de lait entier (LAIT); Émulsifiant: Lécithines (SOJA)); Sucre; Levure; NOISETTES; Œuf entier pasteurisé (ŒUF); Pépites de chocolat (Sucre; Pâte de cacao; Beurre de cacao; Émulsifiant: Lécithines (SOJA)); Sel; Amidon modifié; Poudre de lait entier (LAIT); Gluten de blé (BLÉ); Amidon de blé (BLÉ); Poudre de blanc d'œuf de poule (ŒUF); Poudre de lactosérum doux (LAIT); Huile de palme; Dextrose; Épaississant: Alginate de sodium; Farine de blé malté (BLÉ); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes; Farine de blé prégélatinisée (BLÉ); Sirop de glucose; Farine de maïs prégélatinisée; Colorant: Caroténoïdes, Riboflavines; Protéine de lait (LAIT); Arôme naturel de vanille; Colorants issus d'extraits végétaux: Turmeric, Spiruline.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.562 kJ	(372 kcal)
Matières grasses:	22 g	
dont acides gras saturés:	11 g	
Glucides:	36 g	
dont sucres:	11 g	
Fibres alimentaires:	2,3 g	
Protéines:	6,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,8800 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	Non
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Non
Épeautre	Non	Oui	Non
Froment khorasan	Non	Oui	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	Oui	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Amande	Oui	Oui	Oui
Noisette	Oui	Oui	Oui
Noix	Non	Oui	Oui
Noix de cajou	Non	Oui	Oui
Noix pécan	Non	Oui	Oui
Noix du Brésil	Non	Oui	Oui
Pistaches	Non	Oui	Oui
Noix macadamia/du Queensland	Non	Oui	Oui
Céleri et produits dérivés	Non	Non	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	Non
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: autres FRUITS À COQUES, 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:	10154815	Mise à jour :	16.12.2025
-------------------	----------	---------------	------------

DURABILITÉ

Type:	Huile de palme	Valeur:	100 %	Modèle chaîne d'approvisionnement:	Segregation
-------	----------------	---------	-------	------------------------------------	-------------

Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0220-12-000-00; RSPO #: BMT-RSPO-000072

Type:	Cacao - Rainforest Alliance	Valeur:	100 %	Modèle chaîne d'approvisionnement:	Mass balance
-------	-----------------------------	---------	-------	------------------------------------	--------------

En achetant du cacao certifié Rainforest Alliance, nous encourageons la production durable de cacao. Les producteurs certifiés RFA sont formés à de meilleures pratiques agricoles respectant l'Homme et l'environnement.
www.rainforest-alliance.org.
Supply Chain Model: Mass Balance.

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649-2, ASU L 00.00-132/2
Moisissures:	/ g		1.000			ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
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:	/ 1 g	Non détectable				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01, Value m: Not detectable
:	/ g					

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	240 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	6,10 kg	Poids brut:	6,61 kg
		Nombre de pièces:	60 Pce
Emballage primaire			
Description:	Film	Matière:	HDPE
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Carton
Description:	Étiquette	Matière:	Papier

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.