

FICHE TECHNIQUE		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	Mise à jour : 05.05.2021
Croissant au beurre 50 g		

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10163370
Société	Code article
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8248
Autres	
Code EAN	7640108380463

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pâton de croissant au beurre, non fermenté et surgelé
--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produit de boulangerie cru surgelé, non poussé.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Liechtenstein
-----------------	---------------

CONSIGNES D'UTILISATION

Application
Disposer les pâtons surgelés sur une plaque et laisser dégeler et fermenter pendant env. 90 min. dans la chambre de fermentation humide à 30-32°C et 80% Hr. Enfourner avec de la vapeur à env. 220°C. A mi-cuisson, ouvrir le tirage. Durée de cuisson: 15-16 min. Conseil: les croissants peuvent être cuits avec ou sans dorure à l'oeuf.

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	50 g			
Longueur:				
Largeur:				
Volume:				

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique	Odeur:	Typique
Aspect visuel:	Crémeux		
Structure:	Pâte		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; BEURRE(22%); Levure; AMIDON DE BLÉ; POUDRE DE LACTOSÉRUM; Sucre; Sel iodé; GLUTEN DE BLÉ; FARINE D'ORGE MALTÉE; POUDRE D'OEUF ENTIER; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes; Acidifiant: Acide lactique.
--

Numéro d'article:	10163370	Mise à jour :	05.05.2021
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit			
Énergie:	1.404 kJ	(335 kcal)	
Matières grasses:	18,9 g		
dont acides gras saturés:	11,5 g		
Glucides:	35,7 g		
dont sucres:	2,0 g		
Protéines:	5,7 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	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle			Oui
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine			Oui
Épeautre			Oui
Froment khorasan	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	Non	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Oui
Amande	Non	Non	Oui
Noisette	Non	Non	Oui
Noix	Non	Non	Oui
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	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	Oui
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 étiqueté.

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:	Pas d'huile de palme et de palmiste	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:
-------	-------------------------------------	---------	------------------------------------

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

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

Numéro d'article:	10163370	Mise à jour :	05.05.2021
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	120 Jrs
Température de stockage:	-20 - -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:	12,5 kg	Poids brut:	13,100 kg
		Nombre de pièces:	250 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	Plastique
Emballage secondaire			
Description:	Carton		

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.
