FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER

dedicated to delight

Mise à jour : 05.05.2021

Croissant de Sils au beurre rapide

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article		
Baker & Baker numéro d'article	10163526	
Société	Code article	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8299	
Autres		
Code EAN	7640108380531	

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:

Pâton de croissant au beurre à la saumure, fermenté et surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT



Pâton de croissant au beurre à la saumure, 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: 18-20 min.

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	50 g			Poids cuit: ca. 42g
Longueur:				
Largeur:				
Volume:				

INFORMATION SENSORIELLE

 Goût:
 Typique, Légèrement alcaline
 Odeur:
 Typique

 Aspect visuel:
 Typique
 Couleur:
 Jaune clair

Structure: Pâte

Remarques:

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; BEURRE(20%); 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; Glaçage(3%); Hydroxide de sodium.



Croissant de Sils au beurre rapide

Numéro d'article: 10163526 Mise à jour : 05.05.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit Énergie: 1.325 kJ (316 kcal) Matières grasses: 17,8 g dont acides gras saturés: 10,8 g 33,7 g Glucides: 1,9 g dont sucres: 5,4 g Protéines: Sel (Na x 2,5): 0,9000 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			Oui			
Orge	Oui	Oui	Oui			
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 o 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

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

palmiste

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf): 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				



Croissant de Sils au beurre rapide

Numéro d'article: 10163526 Mise à jour : 05.05.2021

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage Date de durabilité minimale:

120 Jrs -22 - -18 °C Température de stockage:

Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Ne pas recongeler un produit décongelé., Eviter les grands écarts de Conseil de stockage:

témperature

Conditions de transport Température de transport: < -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution	on				
Poids net:	7,5 kg	Poids brut:	8,1 kg	Nombre de pièces:	150 Pce
Emballage primair	e				
Description:	Sac		Matière:	Plastique	
Emballage second	aire				
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.

Imprimé le: 05.05.2021 Page 3 de 3 SAP ID: 001000376021