

**FICHE TECHNIQUE**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

31.01.2022

**Croissant Noblesse au beurre****CODES MATIÈRE PREMIÈRE****Numéro d'article**

Baker &amp; Baker numéro d'article

**10238176****Société**

MARGO - B&amp;B SCHWEIZ AG

**Code article**

8351

**Autres**

Code EAN

7640108383952

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

Pâton de croissant au beurre avec 24% de beurre, fermenté et surgelé

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produit de boulangerie pré-poussé, surgelé, cru, Pièce de pâte

**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. 180 - 200°C. A mi-cuisson, ouvrir le tirage. Durée de cuisson: 18-20 min.

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

|                  | <b>Cible</b> | <b>Intervalle</b> | <b>Méthode</b> | <b>Remarque</b>     |
|------------------|--------------|-------------------|----------------|---------------------|
| <b>Poids</b>     | 60 g         |                   |                | Poids cuit: ca. 51g |
| <b>Longueur:</b> |              |                   |                |                     |
| <b>Largeur:</b>  |              |                   |                |                     |
| <b>Volume:</b>   |              |                   |                |                     |

**INFORMATION SENSORIELLE**

|                       |                                     |                    |                          |
|-----------------------|-------------------------------------|--------------------|--------------------------|
| <b>Goût:</b>          | Beurre, Typique, Pas d'arrière-goût | <b>Odeur:</b>      | Typique, Odeur de beurre |
| <b>Aspect visuel:</b> | Crèmeux                             | <b>Plasticité:</b> | Décongelé                |
| <b>Structure:</b>     | Homogène                            |                    |                          |

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Farine de BLÉ; BEURRE (24 %); Eau; Sucre; Levure; Sel iodé; ŒUF entier de poules élevées en plein air; Poudre de LAIT écrémé; Poudre de LACTOSÉRUM doux; Malt d'ORGE; Dextrose; Gluten de BLÉ; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras; Correcteur d'acidité: Phosphates de calcium; Enzymes; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

Numéro d'article: 10238176      Mise à jour : 31.01.2022

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**
**Pour 100 grammes de produit**

|                           |          |            |
|---------------------------|----------|------------|
| <b>Énergie:</b>           | 1.509 kJ | (360 kcal) |
| <b>Matières grasses:</b>  | 20,3 g   |            |
| dont acides gras saturés: | 12,3 g   |            |
| <b>Glucides:</b>          | 38,1 g   |            |
| dont sucres:              | 5,2 g    |            |
| <b>Protéines:</b>         | 6,4 g    |            |
| <b>Sel (Na x 2,5):</b>    | 1,0000 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     | Oui                 | Oui   |
| <b>Épeautre</b>   | Non     | Oui                 | Oui   |
| <b>Froment khorasan</b>   | Non     | Oui                 | 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>   | Non     | Non                 | Oui   |
| <b>Lait et produits dérivés (dont lactose)</b>  | Oui     | Oui                 | Oui   |
| <b>Fruits à coque et produits dérivés</b>   | Non     | Oui                 | Oui   |
| <b>Amande</b>   | Non     | Oui                 | Oui   |
| <b>Noisette</b>   | Non     | 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     | Non                 | Oui   |
| <b>Moutarde et produits dérivés</b>   | Non     | Non                 | 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> | 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: NOIX, NOISETTE, SÉSAME, AMANDE.

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>Bacillus cereus:</b>        | / g    | 1 000             |   |   |        |                      |
| <b>Staphylococcus aureus:</b>  | / g    | 1 000             |   |   |        |                      |
| <b>Salmonella:</b>             | / 25 g | Non<br>détectable |   |   |        |                      |
| <b>Listeria monocytogenes:</b> | / 1 g  | 100               |   |   |        |                      |

Numéro d'article: 10238176 Mise à jour : 31.01.2022

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

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Conditions de stockage</b>  |  |
| Date de durabilité minimale:   | 120 Jrs  |
| Température de stockage:       | -22 - -18 °C   |
| Conseil de stockage:           | Congelé, Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Ne pas recongeler un produit décongelé., Eviter les grands écarts de température |
| Durée de conservation:         | 1 Jrs  |
| Conseil de stockage:           | Durée de conservation après cuisson  |
| <b>Conditions de transport</b> |  |
| Température de transport:      | < -18 °C   |

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

|                              |       |                   |                   |
|------------------------------|-------|-------------------|-------------------|
| <b>Unité de distribution</b> |       |                   |                   |
| Poids net:                   | 9 kg  | Poids brut:       | 9,6 kg            |
|                              |       | Nombre de pièces: | 150 Pce           |
| <b>Emballage primaire</b>    |       |                   |                   |
| Description:                 | Sac   | Matière:          | Plastique         |
| <b>Emballage secondaire</b>  |       |                   |                   |
| 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.