

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 10.02.2022

Croissant Royal Rustico**CODES MATIÈRE PREMIÈRE****Numéro d'article**Baker & Baker numéro d'article **10204219****Société**

MARGO - B&B SCHWEIZ AG

Code article

9003

Autres

Code EAN

7640108383334

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

Pâton de croissant au beurre avec 25% de beurre, saupoudré avec graines de tournesol, flocons de millet et graines de lin, fermenté

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 décongeler ni fermenter, dans le four préchauffé à env. 200°C. A mi-cuisson, ouvrir le tirage. Durée de cuisson: 19-21 min.

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	60 g			Poids cuit: ca. 51g
Volume:				

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique	Odeur:	Typique
Structure:	Pâte	Couleur:	Crème

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; BEURRE (25 %); Eau; Décoration (4,8 %): (Graines de tournesol; Flocons de millet; Graines de lin); Levure; ŒUF entier de poules élevées en plein air; Sucre; Sel iodé; Graines de lin; Flocons d'AVOINE; Gluten de BLÉ; ŒUF entier de poules élevées en plein air en poudre; Farine de SEIGLE; Son de germe de BLÉ; Levain de BLÉ; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras; Arômes naturels (contient du LAIT); Farine de haricot; Levain de SEIGLE déshydraté; Extrait d'ORGE malté; Enzymes; Correcteur d'acidité: Phosphates de calcium; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

Numéro d'article: 10204219

Mise à jour :

10.02.2022

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.469 kJ	(351 kcal)
Matières grasses:	20,1 g	
dont acides gras saturés:	11,7 g	
Glucides:	33,1 g	
dont sucres:	2,5 g	
Protéines:	7,8 g	
Sel (Na x 2,5):	1,2000 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	Oui	Oui
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Oui	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	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.

Peut contenir des allergènes

Peut contenir des traces de: -.

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:
E. coli:	/ 1 g	100				
Staphylococcus aureus:	/ g	100				
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				

Numéro d'article: 10204219	Mise à jour : 10.02.2022
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	9,0 kg	Poids brut:	9,6 kg
		Nombre de pièces:	150 Pce
Emballage primaire			
		Matière:	Plastique
Emballage secondaire			
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.