FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 12.10.2023

Croissant au beurre à l'épeautre

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	**10163430**
Société	**Code article**
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8581
Autres	
Code EAN	7640108382481

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Pâton de croissant au beurre à l'épeautre, fermenté et surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de boulangerie pré-poussé, surgelé, cru

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	55 g			Poids cuit: ca.46g
Longueur:				
Largeur:				
Volume:				

INFORMATION SENSORIELLE

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

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine d'ÉPEAUTRE (35 %); Eau; BEURRE (23 %); Farine de BLÉ; Levure; ÉPEAUTRE égrugé (2 %); Sucre; Gluten de BLÉ; Sel iodé; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzyme.

Croissant au beurre à l'épeautre

Numéro d'article:	10163430	Mise à jour :	12.10.2023

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.422 kJ	(338 kcal)
Matières grasses:	20 g	
dont acides gras saturés:	12 g	
Glucides:	33 g	
dont sucres:	2,8 g	
Protéines:	8,4 g	
Sel (Na x 2,5):	0,8000 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
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	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	Non	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.**

Peut contenir des allergènes

Peut contenir des traces de: ŒUF.

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, oeuf):	Oui
Convient au régime vegan:	Non

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

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

Croissant au beurre à l'épeautre

Numéro d'article:	10163430	**Mise à jour :**	12.10.2023

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	120 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Ne pas recongeler un produit décongelé., Eviter les grands écarts de témperature
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	5,5 kg	**Poids brut:**	6,1 kg	**Nombre de pièces:**	100 Pce
Emballage primaire					
Description:	Film		**Matière:**	Plastique	
Emballage secondaire					
Description:	Carton		**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.