

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

12.10.2023

### Croissant au beurre FitKorn rapide

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

##### Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

**10163452**

##### Société

MARGO - B&B SCHWEIZ AG

##### Code article

8308

##### Autres

Code EAN

7640108380029

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:

Pâton de croissant au beurre, 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. Conseil: si on laisse le croissant Fitkorn décongeler 10 min, il obtient un plus gros volume.

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	55 g			Poids cuit: ca. 46g
Longueur:				
Largeur:				
Volume:				

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:

Typique

Odeur:

Typique

Structure:

Pâte

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Eau; BEURRE (22 %); Levure; Graines de lin; Flocons d'AVOINE; SÉSAME; Farine de SEIGLE; Son de germe de BLÉ; Sel iodé; Amidon de BLÉ; Poudre de LACTOSÉRUM doux; Sucre; Gluten de BLÉ; Farine d'ORGE maltée; Extrait de malt d'ORGE; ŒUF entier; Émulsifiant: Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras; Farine de haricot; Levain de SEIGLE; Enzymes; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Acidifiant: Acide lactique.

Numéro d'article: 10163452 Mise à jour : 12.10.2023

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.464 kJ	(350 kcal)
Matières grasses:	21 g	
dont acides gras saturés:	6,0 g	
Glucides:	34 g	
dont sucres:	1,3 g	
Protéines:	7,2 g	
Sel (Na x 2,5):	0,8000 g	

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
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	Oui	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.

**Peut contenir des allergènes**  
Peut contenir des traces de: LUPIN, SOJA.  
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.

**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

<b>Numéro d'article:</b> 10163452	<b>Mise à jour :</b> 12.10.2023
-----------------------------------	---------------------------------

**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				

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

<b>Conditions de stockage</b>	
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 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:	5,5 kg	Poids brut:	6,1 kg
		Nombre de pièces:	100 Pce
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	Sac	Matière:	Plastique
<b>Emballage secondaire</b>			
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.