

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 16.07.2025

Croissant aux noisettes

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10178043**

Société Code article

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 8349

Autres

Code EAN 7640108382863

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Pâton de croissant avec fourrage aux noisettes (45%), fermenté et surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT

**margo**



Herkunft Schweiz / Origine Suisse
(Swissness)

Produit de boulangerie et de confiserie cru surgelé.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Liechtenstein

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

Préparation: four à étages: env. 20 min. de décongélation, four à air pulsé: pas de décongélation; enfourner les pâtons, avec de la vapeur, dans le four préchauffé à env. 200°C. A mi-cuisson, ouvrir le tirage, et les cuire jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Durée de cuisson: 22-23 min.

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	110 g			Poids cuit: ca. 90g
Hauteur:				
Longueur:				
Largeur:				
Volume:				

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Typique
Structure: Pâte
Odeur: Typique

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Eau; Farine de BLÉ; Sucre; Huiles et matières grasses végétales: Palme, Huile de colza; NOISETTES torréfiées(10 %); Chapelure; Levure; Glucose; Semoule de BLÉ dur; Amidon de BLÉ; Sel iodé; Poudre de LACTOSÉRUM doux; Farine d'ORGE maltée; Gluten de BLÉ; ŒUF entier liquide; Matière grasse LAITIÈRE anhydre; Cannelle; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzyme; Acidifiant: Acide citrique, Acide lactique; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters polyglycériques d'acides gras.

Numéro d'article: 10178043

Mise à jour :

16.07.2025

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.426 kJ	(341 kcal)
Matières grasses:	17 g	
dont acides gras saturés:	9,5 g	
Glucides:	41 g	
dont sucres:	17 g	
Fibres alimentaires:	2,2 g	
Protéines:	5,2 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
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Oui	Oui
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Non	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	Oui	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Oui	Oui	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	Oui	Oui
Moutarde et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Oui	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: .

Basée sur l'analyse des risques de l'usine complétée, la documentation fournie à Baker&Baker par ses fournisseurs 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 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				

Numéro d'article: 10178043 Mise à jour : 16.07.2025

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 température
Conseil de stockage:	Durée de conservation après cuisson, Ambiante
Conseil de stockage:	Durée de conservation après cuisson, Ambiante
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	5,5 kg	Poids brut:	5,9 kg
		Nombre de pièces:	50 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	Plastique
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Carton non couché

INFORMATION LÉGALE

Tout les produits sont conformes à la législation Européenne, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législation du Royaume-Uni.

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.