FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 18.11.2026

Croissant Royal de Sils

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	**10204218**
Société	**Code article**
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	9272
Autres	
Code EAN	7640108383341

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pâton de croissant au beurre avec 25 % de beurre et d'enrobage à la saumure, fermenté et surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT

margo



Herkunft Schweiz / Origine Suisse
(Swissness)

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

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: 18-20 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; Correcteur d'acidité: Hydroxide de sodium, Phosphates de calcium; Levure; ŒUF entier liquide; Sucre; Sel iodé; Gluten de BLÉ; Levain déshydraté de BLÉ; Arôme naturel; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras; Enzymes; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Acidifiant: Acétate de calcium.

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Croissant Royal de Sils

Numéro d'article:	10204218	Mise à jour :	18.11.2026

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.408 kJ	(336 kcal)
Matières grasses:	20 g	
dont acides gras saturés:	12 g	
Glucides:	32 g	
dont sucres:	2,3 g	
Fibres alimentaires:	2,0 g	
Protéines:	6,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,9000 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	Non	Oui
Orge	Non	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	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	0,0 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: -.

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 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

Croissant Royal de Sils

Numéro d'article:	10204218	Mise à jour :	18.11.2026

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

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

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:	Congelé, Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Ne pas recongeler un produit décongelé., Eviter les grands écarts de température
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	9 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, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législation du Royaume-Uni et de la Suisse.

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.