

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

Roombotercroissant recht 200x6

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10155971
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	Code article 24558
Autres	
Code EAN	5413321245589
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Croissant au beurre, cru, surgelé
--	-----------------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT



Congelé, Produits de boulangerie

Croissant cru surgelé, à base de pâte feuilletée levée pur beurre.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	France
-----------------	--------

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général					
Dorer à l'oeuf. Température de préchauffage : 200°C.					
Instructions de préparation					
Pousse:		Temps:	105 min	Température:	25 - 27 °C
Remarques:	Pousse directe			R.H.:	70 - 75 %
Pousse:		Temps:	105 - 135 min	Température:	23 °C
Remarques:	Pousse contrôlée = Produit bloqué à 2°C.			R.H.:	70 - 75 %
Cuisson (Four à convection):		Temps:	13 - 19 min	Température:	180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):		Temps:	13 - 19 min	Température:	200 - 220 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	60 g	55,5 - 64,5 g		
Longueur:	120 mm	110 - 130 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique, Beurre	Odeur:	Typique, Goût beurre
Aspect visuel:	Typique	Couleur:	Blanc, Beige
Structure:	Croustillant		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; Eau; BEURRE (23%); Sucre; Levure; GLUTEN DE BLÉ; Sel; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique, Enzymes; POUDRE DE CREME; LEVAIN SÉCHÉ DE BLÉ ENTIER; FARINE DE BLÉ MALTÉ; MALT D'ORGE.
--

Numéro d'article: 10155971

Mise à jour : 01.04.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.815 kJ (435 kcal)
Matières grasses:	25,6 g
dont acides gras saturés:	17,1 g
dont acides gras mono-insaturés:	4,5 g
dont acides gras poly-insaturés:	3,9 g
Glucides:	41,9 g
dont sucres:	7,2 g
Fibres alimentaires:	2,2 g
Protéines:	8,1 g
Sel (Na x 2,5):	1,0200 g

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES
Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Sel (NaCl):	1.020,0 mg
Minéraux - Sodium:	406,0 mg
Eau:	22,0 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	Non	Oui
Épeautre	Oui	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Non	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	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Non	Non	Non
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	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Non
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 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: FRUITS À COQUE, ŒUF, SÉSAME.

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".

Remarques: Copacker also adds here 'other cereal', needed for their organisation.

INFORMATION OGM

Ce produit ne contient pas d'ingrédients qui exigent l'étiquetage conformément à la réglementation (UE) 1829/2003 et le règlement (UE) 1830/2003.

Numéro d'article: 10155971	Mise à jour : 01.04.2021
----------------------------	--------------------------

DURABILITÉ

Type:	Pas d'huile de palme et de palmiste	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:
Type:	Pas d'huile de palme et de palmiste	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Oui	Convient aux personnes intolérantes au lactose:	Non
Convient au régime végétarien (oeuf):	Non	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime vegan:	Non		

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L.00.00-88/1:2004-07
E. coli:	/ g	10				ISO 16649-2
Moisissures:	/ g	1 000				Méthode interne
Levures:	/ g					
Bacillus cereus:	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03
Staphylococcus aureus:	/ g					
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L.00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ g	Non détectable				Méthode interne

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	180 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	12 kg	Poids brut:	12,5 kg	Nombre de pièces:	200 Pce
Palette					
Type de palette:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150				
UD par couche:	8 Pce	Couches:	7 Pce	UD par palette:	56 Pce
Poids net:	672 kg	Poids brut:	728 kg	Hauteur totale de palette:	220 cm
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	Plastique		
Dimensions:	n/a				
Poids:	10 g				
Couleur:	Bleu				
Emballage secondaire					
Description:	Boîte	Matière:	Carton		
Dimensions:	386x282x254 mm				
Poids:	466 g				
Code					
Date de production:	DD/MM/YY	Date d'expiration:	BB/BBE/Utilise avant	Code du lot:	JJMMAA, HH:MM
Nom:	Oui			Code matière:	Oui
Autres codes:	Rapport entre les ingrédients, Poids				
Emballage tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Dimensions:	1200x800x2200 mm				
Poids:	25.000 g				

Numéro d'article:	10155971	Mise à jour :	01.04.2021
-------------------	----------	---------------	------------

CONTAMINATION

	Niveau maximum légalement autorisé	Valeur maximale:	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Mycotoxines				
Deoxynivalenol (DON):	500 µg/Kg			
Zearalenone (ZEA):	50 µg/Kg			

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 4 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 4 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 4 mm	

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1901200000	
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.

Mise à jour :	01.04.2021
Changement:	Déclaration des ingrédients, Information sur les allergènes, Origine (Fiche D'Information Sur L'Origine Des Matières Premières), Information sur l'emballage - Palettisation