

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

### Roombotercroissant recht 200x6

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

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

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	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

<b>Pays d'origine:</b>	France
------------------------	--------

#### CONSIGNES D'UTILISATION

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

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

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

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Typique, Beurre	<b>Odeur:</b>	Typique, Goût beurre
<b>Aspect visuel:</b>	Typique	<b>Couleur:</b>	Blanc, Beige
<b>Structure:</b>	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
<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	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.

<b>Numéro d'article:</b> 10155971	<b>Mise à jour :</b> 01.04.2021
-----------------------------------	---------------------------------

**DURABILITÉ**

<b>Type:</b> Pas d'huile de palme et de palmiste	<b>Valeur:</b>	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b>
<b>Type:</b> Pas d'huile de palme et de palmiste	<b>Valeur:</b>	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b>

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

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

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

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

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

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

**CONTAMINATION**

	Niveau maximum légalement autorisé	Valeur maximale:	Valeur typique	Méthode / Remarques:
<b>Mycotoxines</b>				
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