

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 16.04.2021

Croissant Jambon-fromage au beurre 105g

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10094870
Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4000492050824
Baker & Baker Global	10094870
Baker & Baker BENELUX BV	05082
Autres	
Code EAN	4000492050824
Code CN (EU)	1905908000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Croissant au beurre avec jambon cuit et fromage, pré-poussé et surgelé
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produit de boulangerie pré-poussé, surgelé, cru

Croissant, fourré de fromage et d'une tranche de jambon cuit, décoré avec du fromage, pré-poussé et surgelé.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne	Continent d'origine:	Europe
Condition physique:	Viennoiserie		

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 - 60 min	Température: < 25 °C
Cuisson (Four à sole):	Temps:	20 - 22 min	Température: 190 - 210 °C
Cuisson (Four à convection):	Temps:	20 - 22 min	Température: 170 - 190 °C
Remarques:	Déposer les croissants sur des plaques recouvertes de papier cuisson et laisser décongeler. Cuire avec de la vapeur et sortir après env. 15 minutes de cuisson.		

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	105 g	100 - 112 g	Mesure	
Poids fourrage/garniture:	23 g	19 - 27 g		
Poids pâte:	78 g	75 - 81 g		
Poids décoration:	4 g	2 - 6 g		
Longueur:	140 mm	130 - 150 mm		
Largeur:	60 mm	55 - 65 mm		
Épaisseur:	38 mm	35 - 41 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Beurre, Goût de fromage, Jambon	Odeur:	Odeur de beurre, Goût de fromage, Jambon
		Couleur:	Jaune clair, Rouge clair, Jaune

FORMULATION

Ingrédient		Numéro E	%*
Farine de blé			
Beurre			20
Eau			
Jambon cuit			10
	Viande de porc		
	Sel		
	Sirop de glucose		
	Antioxydant		
		Ascorbate de sodium	E 301
	Dextrose		
	Oignon		
	Ail		
	Extrait d'épices		
	Conservateur		
		Nitrite de sodium	E 250
	Fumé		
Fromage râpé			9
Levure			
Oeuf entier pasteurisé			
Sel			
Sucre			
Poudre de lait entier			
Huile de tournesol			
Gluten de blé			
Poudre d'oeuf entier			
Amidon de blé			
	Amidon modifié	E 1412	
Dextrose			
Arôme			
Émulsifiant			
	Lécithine de soja	E 322	
Epices			
Épaississant			
	Gomme de guar	E 412	
	Gomme de caroube	E 410	
Farine de blé malté			
Poudre de lactosérum doux			
Extrait de levure			
Agent de Traitement de la Farine			
	Acide ascorbique	E 300	
Enzymes			
Farine de blé prégélatinisée			
Farine de maïs prégélatinisée			

* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant: > 10 %: Arrondi à 5 % (12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %)
 > 1 % - < 10 %: Arrondi à 1 % (2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)
 < 1 %: < 1 %

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; BEURRE (18%); Eau; Jambon cuit (11%) (Viande de porc; Sel; Sirop de glucose; Antioxydant: Ascorbate de sodium; Dextrose; Oignon; Ail; Extrait d'épices; Conservateur: Nitrite de sodium; Fumé); FROMAGE RÂPÉ (9%); Levure; OEUF ENTIER PASTEURISÉ; Sel; Sucre; POUDRE DE LAIT ENTIER; Huile de tournesol; GLUTEN DE BLÉ; POUDRE D'OEUF ENTIER; AMIDON DE BLÉ; Amidon modifié; Dextrose; Arôme; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Epices; Épaississant: Gomme de guar, Gomme de caroube; FARINE DE BLÉ MALTÉ; POUDRE DE LACTOSÉRUM DOUX; Extrait de levure; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes; FARINE DE BLÉ PRÉGÉLATINISÉE; Farine de maïs prégélatinisée.

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.371 kJ	(328 kcal)
Matières grasses:	19,6 g	
dont acides gras saturés:	11,7 g	
Glucides:	27,4 g	
dont sucres:	1,9 g	
Fibres alimentaires:	1,7 g	
Protéines:	9,6 g	
Sel (Na x 2,5):	1,3700 g	

Numéro d'article: 10094870

Mise à jour : 16.04.2021

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Sel (NaCl):	1.370,0 mg
Minéraux - Sodium:	548,0 mg
Eau:	19,3 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	Non	Oui
Avoine	Non	Non	Oui
Epeautre	Non	Non	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	Oui	Oui	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	Oui	Oui
Noix de cajou	Non	Oui	Oui
Noix pécan	Non	Oui	Oui
Noix du Brésil	Non	Oui	Oui
Pistaches	Non	Oui	Oui
Noix macadamia/du Queensland	Non	Oui	Oui
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 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: SÉSAME, FRUITS À COQUE.

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.

DURABILITÉ

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

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Non	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Non	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		

Numéro d'article: 10094870	Mise à jour : 16.04.2021
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
E. coli:	/ g	1 000	100			ISO 16649-2, ASU L 00.00-132/2
Moissures:	/ g		10.000			ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000	100			DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12, ASU L00.00-55:2004-12, AFNOR 3M-01/09-04/03:2007-03
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ g	100				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01, Value m: Not detectable
:	/ g					

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	150 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Congelé, Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	10,08 kg	Poids brut:	10,877 kg
Remarques:	Par carton de 96 PCE : 4 sacs, 24 PCE dans chaque sac.		Nombre de pièces: 96 Pce
Palette			
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	8 Pce
UD par couche:	4 Pce	UD par palette:	32 Pce
Poids net:	322,56 kg	Poids brut:	373,064 kg
		Hauteur totale de palette:	194 cm
Emballage primaire			
Description:	Film	Matière:	HDPE
Nombre de pièces:	4 Pce		
Dimensions:	600 x 400 mm		
Poids:	20 g		
Couleur:	Transparent		
Code			
Autres codes:	Indice de fraîcheur	Date d'expiration:	MHD
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Nombre de pièces:	1 Pce		
Dimensions:	592 x 392 x 224 mm		
Poids:	717 g		
Couleur:	Jaune		
Description:	Étiquette	Matière:	Papier
Poids:	4 g		
Code			
Autres codes:	Code BM	Date d'expiration:	MHD
Emballage tertiaire			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Dimensions:	1200 x 800 x 144 mm		
Poids:	25.000 g		
Couleur:	Marron		

Numéro d'article: 10094870	Mise à jour : 16.04.2021
-----------------------------------	---------------------------------

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Tamis:	Oui	Maille: 0,8 - 3 mm	
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2,5 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3,18 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Description processus			

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905908000	
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 :	16.04.2021
Changement:	Autres