

**FICHE TECHNIQUE**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

01.04.2021

**MINI CROISSANT BON GOUT DE FRANCE****CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10227353</b>
Société	Code article
Baker & Baker Global	10227353
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	12537
Baker & Baker BENELUX BV	12537
Autres	
Code EAN	8436542125376
Code CN (EU)	1905908000

**DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**

Dénomination de la denrée alimentaire:	Mini croissant au beurre, prêt à cuire, surgelé
--	---

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Viennoiserie, Surgelé, Prêt à cuire

Mini croissant prépoussé surgelé, à base de pâte feuilletée levée pur beurre

**INFORMATIONS GÉNÉRALES**

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

**CONSIGNES D'UTILISATION**

Conseil général			
Pour une meilleure brillance redorer les produits avant la mise au four.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	20 min	
Cuisson (Four à convection):	Temps:	13 - 16 min	Température: 170 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	14 - 16 min	Température: 210 °C

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	25 g	22,8 - 27,5 g		
Hauteur:	25 mm	20 - 30 mm		
Longueur:	75 mm	70 - 85 mm		
Largeur:	40 mm	35 - 45 mm		

**INFORMATION SENSORIELLE**

Goût:	Typique, Beurre	Odeur:	Typique
Aspect visuel:	Typique	Couleur:	Typique, Brun doré
Structure:	Croustillant		

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

FARINE DE BLÉ; Eau; BEURRE (22%); Sucre; Levure; OEUF; GLUTEN DE BLÉ; Sel; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes; POUDRE DE CREME; LEVAIN DÉSACTIVÉ DE BLÉ D'ÉPEAUTRE; FARINE DE FROMENT MALTÉE; MALT D'ORGE.
---

Numéro d'article: 10227353

Mise à jour : 01.04.2021

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**
**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	1.496 kJ	(358 kcal)
Matières grasses:	19,3 g	
dont acides gras saturés:	13,4 g	
dont acides gras mono-insaturés:	5,1 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,8 g	
Glucides:	39,1 g	
dont sucres:	4,6 g	
Fibres alimentaires:	1,3 g	
Protéines:	7,6 g	
Sel (Na x 2,5):	0,8600 g	

**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
Glucides dont lactose:	0,1 g
Glucides dont fructose:	2,1 g
Sel (NaCl):	860,0 mg
Minéraux - Sodium:	344,0 mg
Eau:	30,3 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	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	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	Non
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, 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".

**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:	10227353	Mise à jour :	01.04.2021
-------------------	----------	---------------	------------

**DURABILITÉ**

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):	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		

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	Non applicable				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
E. coli:	/ g	10				AFNOR 3M 01/8-06/01, Petrifilm, ISO 16649-2
Moisissures:	/ g	1 000				NF V08-059
Levures:	/ g					
Bacillus cereus:	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ g					
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	Non détectable				AES 10/03-09/00

**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 stockage après cuisson (simulation en laboratoire)</b>	
Durée de conservation:	2 Jrs
Température de stockage:	4 °C
Conseil de stockage:	Au réfrigérateur
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>					
Poids net:	3,25 kg	Poids brut:	3,6 kg	Nombre de pièces:	130 Pce
<b>Palette</b>					
Type de palette:	Palette Euro				
UD par couche:	10 Pce	Couches:	8 Pce	UD par palette:	80 Pce
Poids net:	260 kg	Poids brut:	320 kg	Hauteur totale de palette:	195 cm
<b>Emballage primaire</b>					
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Dimensions:	n/a				
Poids:	20 g				
<b>Emballage secondaire</b>					
Description:	Boîte	Matière:	Carton		
Dimensions:	385x293x135 mm				
Poids:	250 g				
<b>Code</b>					
Date de production:	DD/MM/YY	Date d'expiration:	BB/BBE/Utilise avant	Code du lot:	DD/MM/YY, HH:MM
Nom:	Oui			Code matière:	Oui
EAN:	Oui				
Autres codes:	Rapport entre les ingrédients, Poids				
<b>Emballage tertiaire</b>					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Dimensions:	1200x800 mm				
Poids:	25.000 g				

Numéro d'article: 10227353

Mise à jour : 01.04.2021

**CONTAMINATION**

	Niveau maximum légalement autorisé	Valeur maximale:	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Mycotoxine:				Conforme aux règlements en vigueur.
Total métaux lourds:				Conforme aux règlements en vigueur.
Type:				Conforme aux règlements en vigueur.

**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)	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 : 01.04.2021  
 Changement: Déclaration des ingrédients, Information sur l'emballage - Palettisation, Information Sur L'Emballage, Information sur l'emballage - Poids net, Complete revision