

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 16.07.2025

Croissant au beurre 50 g rapide

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10163369**

Société

MARGO - B&B SCHWEIZ AG

Code article

8043

Autres

Code EAN

7640108380364

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:

Pâton de croissant au beurre, fermenté et surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT



margo



Herkunft Schweiz / Origine Suisse
(Swissness)

Produit de boulangerie pré-poussé, surgelé, cru

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 | 50 g | | | Poids cuit: ca. 42g |
| Longueur: | | | | |
| Largeur: | | | | |
| Volume: | | | | |

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Typique
Aspect visuel: Crémeux
Structure: Pâte

Odeur: Typique

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Eau; BEURRE(22%); Levure; Amidon de BLÉ; Poudre de LACTOSÉRUM doux; Sucre; Sel iodé; Gluten de BLÉ; Farine d'ORGE maltée; ŒUF entier liquide; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes; Acidifiant: Acide lactique.

Numéro d'article: 10163369

Mise à jour :

16.07.2025

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

| | | |
|---------------------------|----------|------------|
| Énergie: | 1.404 kJ | (335 kcal) |
| Matières grasses: | 19 g | |
| dont acides gras saturés: | 12 g | |
| Glucides: | 36 g | |
| dont sucres: | 2,0 g | |
| Fibres alimentaires: | 1,9 g | |
| Protéines: | 5,7 g | |
| Sel (Na x 2,5): | 1,0000 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 | 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 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.

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.

DURABILITÉ

| | | | |
|--------------|--|----------------|---|
| Type: | Ce produit ne contient ni pame, ni palmiste, ni dérivés de ces derniers. | Valeur: | Modèle chaîne d'approvisionnement: |
|--------------|--|----------------|---|

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

| | |
|---|-----|
| Convient au régime végétarien (lait, oeuf): | Oui |
| Convient au régime vegan: | Non |

| | | | |
|--------------------------|----------|----------------------|------------|
| Numéro d'article: | 10163369 | Mise à jour : | 16.07.2025 |
|--------------------------|----------|----------------------|------------|

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

| | UOM | M | m | n | c: > m | Méthode / Remarques |
|-------------------------|--------|----------------|---|---|--------|---------------------|
| E. coli: | / 1 g | 1 000 | | | | |
| Staphylococcus aureus: | / g | 1 000 | | | | |
| 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: | Conserver dans l'emballage fermé et sec., 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: | 15 kg | Poids brut: | 15,800 kg |
| | | Nombre de pièces: | 300 Pce |
| Emballage primaire | | | |
| Description: | Sac | Matière: | Plastique |
| Emballage secondaire | | | |
| Description: | Carton | | |

INFORMATION LÉGALE

Tout les produits sont conformes à la législation Européenne, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législation du Royaume-Uni.

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.