

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 16.07.2025

### Croissant Royal au beurre

#### CODE MATÉRIEL

##### Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10204217**

##### Société Code article

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 9911

##### Autres

Code EAN 7640108383358

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Pâton de croissant au beurre avec 25% de 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 Volume:	60 g			Poids cuit: ca. 51g

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Typique  
Structure: Pâte  
Odeur: Typique  
Couleur: Crème

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; BEURRE(25 %); Eau; Levure; ŒUF entier de poules élevées en plein air; Sucre; Sel iodé; Gluten de BLÉ; Arôme naturel; Levain déshydraté de BLÉ; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters monoacétyltri- et diacétyltri- des mono- et diglycérides d'acides gras; Correcteur d'acidité: Phosphates de calcium; Enzymes; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

Numéro d'article: 10204217

Mise à jour :

16.07.2025

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

Énergie:	1.478 kJ	(353 kcal)
Matières grasses:	22 g	
dont acides gras saturés:	13 g	
Glucides:	34 g	
dont sucres:	2,4 g	
Fibres alimentaires:	2,1 g	
Protéines:	6,3 g	
Sel (Na x 2,5):	0,9000 g	

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 1169/2011)</b>			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	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° 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: -.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine complétée, la documentation fournie à Baker&amp;Baker par ses fournisseurs 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**

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.

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

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

<b>Numéro d'article:</b> 10204217	<b>Mise à jour :</b> 16.07.2025
-----------------------------------	---------------------------------

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
E. coli:	/ 1 g	100				
Staphylococcus aureus:	/ g	100				
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	100				

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
<b>Date de durabilité minimale:</b>	120 Jrs
<b>Température de stockage:</b>	Congelé: < -18 °C
<b>Conseil de stockage:</b>	Congelé, Conserver dans l'emballage fermé et sec., Ne pas recongeler un produit décongelé., Eviter les grands écarts de température
<b>Durée de conservation:</b>	1 Jrs
<b>Conseil de stockage:</b>	Durée de conservation après cuisson
<b>Conditions de transport</b>	
<b>Température de transport:</b>	< -18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
<b>Poids net:</b>	9,0 kg	<b>Poids brut:</b>	9,6 kg
		<b>Nombre de pièces:</b>	150 Pce
<b>Emballage primaire</b>			
		<b>Matière:</b>	Plastique
<b>Emballage secondaire</b>			
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Carton non couché

**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.