

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 16.07.2025

Croissant au beurre FitKorn rapide

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10163452**

Société Code article

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 8308

Autres

Code EAN 7640108380029

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 | 55 g | | | Poids cuit: ca. 46g |
| Longueur: | | | | |
| Largeur: | | | | |
| Volume: | | | | |

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Typique
Structure: Pâte
Odeur: Typique

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Eau; BEURRE(22 %); Levure; Graines de lin; Flocons d'AVOINE; SÉSAME; Farine de SEIGLE; Son de germe de BLÉ; Sel iodé; Amidon de BLÉ; Poudre de LACTOSÉRUM doux; Sucre; Gluten de BLÉ; Farine d'ORGE maltée; Extrait de malt d'ORGE; ŒUF entier liquide; Émulsifiant: Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérades d'acides gras; Farine de haricot; Levain de SEIGLE; Enzymes; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Acidifiant: Acide lactique.

Numéro d'article: 10163452 Mise à jour : 16.07.2025

INFORMATION NUTRITIONNELLE

| Pour 100 grammes de produit | | |
|-----------------------------|----------|------------|
| Énergie: | 1.464 kJ | (350 kcal) |
| Matières grasses: | 21 g | |
| dont acides gras saturés: | 6,0 g | |
| Glucides: | 34 g | |
| dont sucres: | 1,3 g | |
| Fibres alimentaires: | 3,5 g | |
| Protéines: | 7,2 g | |
| Sel (Na x 2,5): | 0,8000 g | |

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

| Allergène | Présent | | |
|--|---------|---------------------|-------|
| | produit | ligne de production | usine |
| Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 1169/2011) | | | |
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés | Oui | Oui | Oui |
| Blé | Oui | Oui | Oui |
| Seigle | Oui | Oui | Oui |
| Orge | Oui | Oui | Oui |
| Avoine | Oui | 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 | Oui | 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: LUPIN, SOJA.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine complétée, la documentation fournie à Baker&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 ODAIOU 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: 10163452 | 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: | Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Ne pas recongeler un produit décongelé., Eviter les grands écarts de température |
| Durée de conservation: | 1 Jrs |
| Conseil de stockage: | Durée de conservation après cuisson |
| Conditions de transport | |
| Température de transport: | < -18 °C |

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

| Unité de distribution | | | |
|------------------------------|--------|-------------------|-----------|
| Poids net: | 5,5 kg | Poids brut: | 6,1 kg |
| | | Nombre de pièces: | 100 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.