FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 16.07.2025

Croissant de Sils au beurre rapide

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	**10163526**
Société	**Code article**
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8299
Autres	
Code EAN	7640108380531

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pâton de croissant au beurre à la saumure, fermenté et surgelé

DESCRIPTION DU PRODUIT

Herkunft Schweiz / Origine Suisse
(Swissness)

Pâton de croissant au beurre à la saumure, fermenté et surgelé

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, Légèrement alcaline	**Odeur:**	Typique
Aspect visuel:	Typique	**Couleur:**	Jaune clair
Structure:	Pâte		

Remarques:

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Eau; BEURRE(20 %); 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; Glaçage(3 %); Hydroxide de sodium.

Croissant de Sils au beurre rapide

Numéro d'article:	10163526	Mise à jour :	16.07.2025

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.325 kJ	(316 kcal)
Matières grasses:	18 g	
dont acides gras saturés:	11 g	
Glucides:	34 g	
dont sucres:	1,9 g	
Fibres alimentaires:	1,8 g	
Protéines:	5,4 g	
Sel (Na x 2,5):	0,9000 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	Oui	Oui	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	Oui	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

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				

Croissant de Sils au beurre rapide

Numéro d'article:	10163526	**Mise à jour :**	16.07.2025

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 témperature

Conditions de transport

Température de transport:	< -18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution

Poids net:	7,5 kg	**Poids brut:**	8,1 kg	**Nombre de pièces:**	150 Pce

Emballage primaire

Description:	Sac	**Matière:**	Plastique

Emballage secondaire

Description:	Carton

INFORMATION LÉGALE

Tout les produits sont conformes à la legislation 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.