

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 08.10.2024

### Black Label Croissant Praliné

#### CODE MATÉRIEL

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10194188</b>
<b>Société</b>	
Baker & Baker BENELUX BV	24548
Baker & Baker Global	10194188
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	
<b>Autres</b>	
Code EAN	5413321245480
Code CN (EU)	1901200000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	Croissant au beurre, fourré au praliné, cru et surgelé.
---	---

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Croissant au beurre, fourré au praliné (17%), cru et surgelé.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Condition physique:</b>	Congelé

#### CONSIGNES D'UTILISATION

<b>Application</b>				
Pour un usage professionnel uniquement.				
<b>Instructions de préparation</b>				
<b>Pousse:</b>	<b>Temps:</b>	20 - 30 min	<b>Température:</b>	30 °C
<b>Cuisson (Four à convection):</b>	<b>Temps:</b>	14 - 16 min	<b>Température:</b>	185 °C
<b>Cuisson (Four traditionnel):</b>	<b>Temps:</b>	14 - 16 min	<b>Température:</b>	210 - 215 °C
			<b>R.H.:</b>	75 %

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids</b>	78 g			
<b>Hauteur:</b>	123 mm			
<b>Longueur:</b>	40 mm			
<b>Largeur:</b>	34 mm			

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Typique	<b>Odeur:</b>	Typique
<b>Aspect visuel:</b>	Congelé	<b>Couleur:</b>	Légèrement jaunâtre-blanc
<b>Fourrage/garniture</b>			
<b>Goût:</b>	Typique	<b>Odeur:</b>	Typique
		<b>Couleur:</b>	Comme chocolat

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; BEURRE (23%); Eau; Praliné (17%) (Sucre; NOISETTES; Cacao maigre en poudre; Émulsifiant: Lécithine de tournesol; Gousse de vanille en poudre); Sucre; Levure; Sel; LACTOSÉRUM en poudre; Gluten de BLÉ; Épaississant: Carraghénanes; Dextrose; Maltodextrine; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Extrait de cerise acérola; Enzymes.

Numéro d'article: 10194188

Mise à jour : 08.10.2024

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.671 kJ	(401 kcal)
Matières grasses:	25 g	
dont acides gras saturés:	14 g	
dont acides gras mono-insaturés:	8,4 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,3 g	
Glucides:	37 g	
dont sucres:	14 g	
Fibres alimentaires:	1,9 g	
Protéines:	7,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,78 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,6 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,6 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Sel (NaCl):	758,7 mg
Minéraux - Sodium:	311,70 mg
Eau:	28,6 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	Non	Non
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Oui
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Oui	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	Non	Non
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.

**Peut contenir des allergènes**

Peut contenir des traces de: SOJA, ŒUF, AUTRES FRUITS À COQUES, MOUTARDE.

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.

**DURABILITÉ**

Numéro d'article: 10194188

Mise à jour : 08.10.2024

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Non	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	1 000 000				ISO 4833-1
E. coli:	/ 1 g	100				Méthode interne
Moisissures:	/ g	20 000				NF V08-059
Levures:	/ g	20 000				NF V08-059
Salmonella:	/ 25 g	Absent				ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				Méthode interne
Coagulase positive staphylococci:	/ g	1 000				Méthode interne
Sulphite reducing clostridium:	/ g	100				ISO 15213

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

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	180 Jrs
Température de stockage:	Congelé: < -18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de transport	
Température de transport:	< -18 °C

Numéro d'article: 10194188 Mise à jour : 08.10.2024

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution			
Poids net:	6,5 kg	Poids brut:	7,3 kg
Palette			
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm	UD par couche:	12 Pce
Poids net:	699 kg	Couches:	9 Pce
		Poids brut:	783 kg
		UD par palette:	108 Pce
		Hauteur totale de palette:	201,3 cm
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Quantité:	7,0000 PCE		
Poids:	12,86 g		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	620 mm		
Hauteur:	620 mm		
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Quantité:	7,0000 PCE		
Poids:	262,08 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	293 mm		
Largeur (extérieur):	260 mm		
Hauteur:	185 mm		
Hauteur (extérieur):	207 mm		
Emballage tertiaire			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Quantité:	6,0000 PCE		
Poids:	22.616 g		
Couleur:	Marron		
Longueur:	1.200 mm		
Largeur:	800 mm		
Hauteur:	144 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	699,0000 PCE		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	148 mm		
Hauteur:	240 mm		
Description:	Film étirable	Matière:	LLDPE
Quantité:	2,9127 KG		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	500 mm		
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé
Quantité:	13,0000 PCE		
Poids:	272,53 g		
Surface:	0,70 m <sup>2</sup>		
Couleur:	Marron		
Longueur:	1,000 mm		
Largeur:	700 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Quantité:	13,0000 PCE		
Poids:	1,02 g		
Largeur:	149 mm		
Hauteur:	210 mm		
Code			
Nom:	Oui	Date d'expiration:	DD/MM/YY
Autres codes:	Code-barres, SSCC	Code du lot:	Oui
		Code matière:	Oui

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 2 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture		

Numéro d'article: 10194188

Mise à jour : 08.10.2024

**INFORMATION LÉGALE****Numérotage international des ingrédients**

Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1901200000	
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 : 08.10.2024

Changement: Peut contenir des allergènes