

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 06.03.2025

Croissant Black Label

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10151249
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	24573
Baker & Baker Global	10151249
Autres	
Code EAN	5413321245732
Code ITF 14	15413321245739
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Croissant au beurre, cru et surgelé
--	-------------------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produit pour la boulangerie confiserie

Croissant au beurre, cru et surgelé

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Espagne
Condition physique:	Congelé

CONSIGNES D'UTILISATION

Application				
Cuisson				
Instructions de préparation				
Pousse:	Temps:	90 - 120 min	Température:	30 °C
Cuisson (Four à convection):	Temps:	18 min	Température:	180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	18 min	Température:	200 - 220 °C
			R.H.:	75 %

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	65,0 g	60,5 - 69,5 g		
Hauteur:	35 mm	30 - 36 mm		
Longueur:	85 mm	70 - 99 mm		
Largeur:	63 mm	48 - 69 mm		
Forme:				

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique	Odeur:	Typique
Aspect visuel:	Congelé, Courbé	Couleur:	Jaune

Numéro d'article: 10151249

Mise à jour : 06.03.2025

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; BEURRE (28%); Eau; Sucre; Levure; Gluten de BLÉ; Sel; LACTOSÉRUM en poudre; Épaississant: Carraghénanes; Dextrose; Maltodextrine; Extrait de cerise acérola; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes: Alpha-amylase, Hémicellulase.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.564 kJ	(375 kcal)
Matières grasses:	23 g	
dont acides gras saturés:	16 g	
dont acides gras mono-insaturés:	6,6 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,0 g	
Glucides:	33 g	
dont sucres:	6,2 g	
Fibres alimentaires:	1,6 g	
Protéines:	7,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,92 g	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit

Matières grasses dont acides gras trans:	0,7 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,7 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g
Sel (NaCl):	879,7 mg
Minéraux - Sodium:	366,80 mg
Eau:	33,4 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	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	Oui	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	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	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	Oui	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, FRUITS À COQUE, ŒUF, MOUTARDE.

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

Ce produit ne contient pas d'ingrédients qui exigent l'étiquetage conformément à la réglementation (UE) 1829/2003 et le règlement (UE) 1830/2003.

Numéro d'article:	10151249	Mise à jour :	06.03.2025
-------------------	----------	---------------	------------

DURABILITÉ

--

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui	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
E. coli:	/ 1 g	100				Méthode interne
Salmonella:	/ 25 g	Absent				ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				Méthode interne
Coagulase positive staphylococci:	/ g	1 000				ISO 6888-2
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: 10151249	Mise à jour : 06.03.2025
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	11,18 kg	Poids brut:	11,75 kg
		Nombre de pièces:	172 Pce
Palette			
Type de palette:	Palette 1200 x 800 mm		
UD par couche:	8 Pce	Couches:	7 Pce
Poids net:	626,08 kg	Poids brut:	683 kg
		UD par palette:	56 Pce
		Hauteur totale de palette:	174 cm
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	16,9950000 g		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	760,00 mm		
Hauteur:	700,00 mm		
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	665,31 g		
Couleur:	Blanc		
Longueur (extérieur):	386 mm		
Largeur (extérieur):	286 mm		
Hauteur (extérieur):	228 mm		
Emballage tertiaire			
Description:	Ruban adhésif	Matière:	BOPP
Quantité:	93,9624 G		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	48 mm		
Description:	Étiquette	Matière:	Papier
Quantité:	56,0000 PCE		
Couleur:	Blanc		
Largeur:	148 mm		
Hauteur:	240 mm		
Description:	Film étirable	Matière:	LLDPE
Quantité:	0,4500 KG		
Couleur:	Transparent		
Largeur:	500 mm		
Description:	Feuille	Matière:	Ondulé
Quantité:	2,0000 PCE		
Poids:	272,53 g		
Surface:	0,70 m ²		
Couleur:	Marron		
Longueur:	1.000 mm		
Largeur:	700 mm		
Description:	Étiquette	Matière:	Papier
Quantité:	2,0000 PCE		
Poids:	1,02 g		
Largeur:	149 mm		
Hauteur:	210 mm		
Description:	Palette	Matière:	Bois
Quantité:	1,0000 PCE		
Poids:	22.616 g		
Couleur:	Marron		
Longueur:	1.200 mm		
Largeur:	800 mm		
Hauteur:	144 mm		
Code			
		Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA
		Code du lot:	XXXXXXXXXX, Numéro de lot SAP
Nom:	Oui	Fournisseur:	Oui
Autres codes:	Code-barres, SSCC	Code matière:	Oui

Numéro d'article: 10151249	Mise à jour : 06.03.2025
-----------------------------------	---------------------------------

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: 2,5 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture		

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1901200000	
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.	
Mise à jour :	06.03.2025
Changement:	Peut contenir des allergènes