

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 12.01.2022

### Black Label Croissant Praliné

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

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

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Croissant au beurre, fourré au praliné, cru et surgelé.

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



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

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique: Congelé  
Pays d'origine: Espagne

#### CONSIGNES D'UTILISATION

##### Application

Pour un usage professionnel uniquement.

##### Instructions de préparation

<b>Pousse:</b>	<b>Temps:</b> 20 - 30 min	<b>Température:</b> 30 °C	<b>R.H.:</b> 75 %
<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	

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	78 g			
Hauteur:	123 mm			
Longueur:	40 mm			
Largeur:	34 mm			

#### INFORMATION SENSORIELLE

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

##### Fourrage/garniture

<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: Alpha amylase, Hémicellulase.

Numéro d'article: 10194188

Mise à jour : 12.01.2022

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

Énergie:	1.671 kJ	(401 kcal)
Matières grasses:	24,6 g	
dont acides gras saturés:	13,5 g	
Glucides:	37,0 g	
dont sucres:	14,0 g	
Protéines:	7,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,7792 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	Oui
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.

 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.

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

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

Numéro d'article: 10194188

Mise à jour : 12.01.2022

**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**

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

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	6,5 kg	Poids brut:	7,3 kg
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
<b>Emballage secondaire</b>			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé

**INFORMATION LÉGALE**

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.