

## FICHE TECHNIQUE

**CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.com



Mise à jour : 02.10.2017  
Code EAN: 5413321246005

### VGR botercroissant recht

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

##### Numéro d'article

CSM numéro d'article **10152013**

##### Société Code article

CSM BENELUX BV 24600  
CSM DEUTSCHLAND GMBH 5413321246005

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Croissant au beurre (25%) prépoussé, surgelé.

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Produits de boulangerie

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Belgique

Condition physique: Viennoiserie

#### CONSIGNES D'UTILISATION

##### Instructions de préparation

Décongélation:	Temps:	30 min		
Cuisson (Four à convection):	Temps:	20 - 22 min	Température:	170 - 190 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	20 - 22 min	Température:	200 - 220 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	70 g	65,5 - 74,5 g		
Hauteur:	42 mm	36 - 48 mm		
Longueur:	160 mm	147 - 173 mm		
Largeur:	55 mm	45 - 65 mm		
Forme:				

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Beurre	Odeur:	Odeur de beurre
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Crème

## FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		40
Beurre		25
Eau		20
Sucre		4
Levure		3
Huile végétale		1
	Huile de colza	1
	Tournesol	< 1
Poudre d'oeuf entier		1
Sel		< 1
Gluten de blé		< 1
Émulsifiant		< 1
	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras (E 472e)	< 1
	Mono- et diglycérides d'acides gras (E 471)	< 1
Dextrose		< 1
Protéine de lait		< 1
Poudre de lait écrémé		< 1
Arôme de beurre naturel		< 1
Arôme naturel		< 1
Amidon de maïs modifié (E 1442)	E 1442	< 1
Agent de Traitement de la Farine		< 1
	Acide ascorbique (E 300)	< 1
Épaississant		< 1
	Carraghénanes (E 407)	< 1
Correcteur d'acidité		< 1
	Phosphates de sodium (E 339)	< 1
Enzymes		< 1

\* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant: > 10 %: Arrondi à 5 % (12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %)  
> 1 % - < 10 %: Arrondi à 1 % (2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)  
< 1 %: < 1 %

## DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de blé; Beurre(25%); Eau; Sucre; Levure; Huiles végétales: Colza, Tournesol; Poudre d'oeuf entier; Sel; Gluten de blé; Émulsifiant: Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras (E 472e), Mono- et diglycérides d'acides gras (E 471); Dextrose; Protéine de lait; Poudre de lait écrémé; Arôme de beurre naturel; Arôme naturel; Amidon de maïs modifié (E 1442); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique (E 300); Épaississant: Carraghénanes (E 407); Correcteur d'acidité: Phosphates de sodium (E 339); Enzymes.

## INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.537 kJ	(368 kcal)
Matières grasses:	22,7 g	
dont acides gras saturés:	13,8 g	
dont acides gras mono-insaturés:	6,9 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,4 g	
Glucides:	33,0 g	
dont sucres:	5,4 g	
Fibres alimentaires:	1,5 g	
Protéines:	7,3 g	
Sel (Na x 2,5):	0,773 g	
Par portion (70 G)		
Énergie:	1.076 kJ	(258 kcal)
Matières grasses:	15,9 g	
dont acides gras saturés:	9,7 g	
dont acides gras mono-insaturés:	4,8 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,0 g	
Glucides:	23,1 g	
dont sucres:	3,8 g	
Fibres alimentaires:	1,1 g	
Protéines:	5,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,541 g	

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	1,1 g
Sel (NaCl):	776,1 mg
Minéraux - Sodium:	309,0 mg
Eau:	34,2 g

## INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE

Numéro d'article: 10152013

Mise à jour : 02.10.2017

**Pour 100 grammes de produit ADULTES**

Énergie:	18 %
Matières grasses:	32 %
Acides gras saturés:	69 %
Glucides:	13 %
Sucres:	6 %
Protéines:	15 %
Sel:	13 %

**Par portion (70 G) ADULTES**

Énergie:	13 %
Matières grasses:	23 %
Acides gras saturés:	48 %
Glucides:	9 %
Sucres:	4 %
Protéines:	10 %
Sel:	9 %

## 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
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Oui
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Oui
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
Céleri et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Moutarde et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Oui	Oui
Lupin et produits dérivés	Non	Oui	Oui
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.			
<b>Peut contenir des allergènes</b>			
Peut contenir des traces de: Soja, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Lupin.			
<b>Allergènes sur la liste LEDA</b>			
Gluten	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Oui	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Kamut	Non	Non	Oui
Crustacés	Non	Non	Non
<input type="checkbox"/> uf	Oui	Oui	Oui
Poisson	Non	Non	Oui
Arachides	Non	Non	Oui
Soja	Non	Oui	Oui
Lait	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque	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	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Non	Non
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri	Non	Oui	Oui
Moutarde	Non	Oui	Oui
Sésame	Non	Oui	Oui
Sulfite	0 PPM	Oui	Oui
Lupin	Non	Oui	Oui
Mollusques	Non	Non	Non
Lactose	Oui	Oui	Oui
Cacao	Non	Oui	Oui
Glutamate (E 620 - E 625)	Non	Oui	Oui
Poulet	Non	Non	Oui
Coriandre	Non	Oui	Oui
Maïs	Oui	Oui	Oui
Légumineuses	Oui	Oui	Oui
<input type="checkbox"/> uf	Non	Oui	Oui
Porc	Non	Oui	Oui
Carotte	Non	Oui	Oui

## 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 BIOLOGIQUE

Biologique:

Non

Numéro d'article: 10152013 Mise à jour : 02.10.2017

## INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Casher:	Non	Convient pour l'alimentation c <input type="checkbox"/> liaque:	Non
Halal:	Non	Convient aux personnes intolérantes au lactose:	Non
Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Non		
Convient au régime végétarien (oeuf):	Non		
Convient au régime végétalien:	Non		

## INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
E. coli:	/ g	1 000				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Moisissures:	/ g	10 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	10 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	10 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/25 g	Absent				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

## INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	180 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé
Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	< 20 °C
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10152013      Mise à jour : 02.10.2017

## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
<b>Poids net:</b>	4,200 kg	<b>Poids brut:</b>	4,590 kg	<b>Nombre de pièces:</b>	60 Pce
Palette					
<b>Type de palette:</b>	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150				
<b>UD par couche:</b>	8 Pce	<b>Couches:</b>	7 Pce	<b>UD par palette:</b>	56 Pce
<b>Poids net:</b>	235,20 kg	<b>Poids brut:</b>	282,69 kg	<b>Hauteur totale de palette:</b>	185,80 cm
Emballage primaire					
<b>Description:</b>	Sac	<b>Matière:</b>	HDPE		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	16,2 g				
<b>Largeur:</b>	440 mm				
<b>Hauteur:</b>	740 mm				
Emballage secondaire					
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	363 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Longueur (extérieur):</b>	394 mm				
<b>Largeur (extérieur):</b>	294 mm				
<b>Hauteur (extérieur):</b>	244 mm				
<b>Description:</b>	Ruban adhésif	<b>Matière:</b>	PP		
<b>Quantité:</b>	1,1125 G				
<b>Poids:</b>	2,22 g				
<b>Couleur:</b>	Transparent				
<b>Largeur:</b>	48 mm				
<b>Description:</b>	Ruban adhésif	<b>Matière:</b>	PP		
<b>Quantité:</b>	0,9750 G				
<b>Poids:</b>	2,22 g				
<b>Largeur:</b>	48 mm				
<b>Description:</b>	Étiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	1,74 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	152,5 mm				
<b>Hauteur:</b>	137,7 mm				
Code					
<b>Date de production:</b>	Non	<b>Date d'expiration:</b>	JJMMAAAA HH MM	<b>Code matière:</b>	Oui
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui		
<b>EAN:</b>	Non				
Emballage tertiaire					
<b>Description:</b>	Feuille	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	0,9999 PCE				
<b>Poids:</b>	103,5 g				
<b>Couleur:</b>	Marron				
<b>Longueur:</b>	750 mm				
<b>Largeur:</b>	1.150 mm				
<b>Description:</b>	Film étirable	<b>Matière:</b>	LLDPE		
<b>Quantité:</b>	0,3490 KG				
<b>Largeur:</b>	500 mm				
<b>Description:</b>	Étiquette	<b>Matière:</b>	Papier		
<b>Quantité:</b>	4,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	2,49 g				
<b>Couleur:</b>	Blanc				
<b>Largeur:</b>	150 mm				
<b>Hauteur:</b>	200 mm				
<b>Description:</b>	Palette	<b>Matière:</b>	Bois		
<b>Quantité:</b>	0,9999 PCE				
<b>Poids:</b>	25.000 g				
<b>Longueur:</b>	1.200 mm				
<b>Largeur:</b>	800 mm				
<b>Hauteur:</b>	150 mm				
Code					
<b>Date de production:</b>	Numéro de lot SAP	<b>Date d'expiration:</b>	Oui	<b>Code matière:</b>	Oui
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui		
<b>EAN:</b>	Oui				

Numéro d'article: 10152013	Mise à jour : 02.10.2017
----------------------------	--------------------------

## SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent Oui	Maille: 4 mm	Remarques
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle: 3 mm	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle: 4 mm	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle: 3,2 mm	
Rayons-X:	Non		
Méthode de rejet:	Jet d'air comprimé dans le casier verrouillé		

## INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
EAN13	5413321246005	
Code CN (EU)	19059030	

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.