

## Description

Prêt à cuire. Croissant droit surgelé.

## Photo



## Ingrédients

Pâte: farine de FROMENT, eau, huile de palme, levure, sucre, huile de colza, beurre (LAIT), sel, gluten de BLE, émulsifiant (E471), levure sèche, correcteur d'acidité (E330), arôme naturel, agent de traitement de la farine (amylase, E300, xylanase), OEUF. Décoration: OEUF. Peut contenir des traces de: noix, graines de sésame.

## Propriétés physiques

	Unité	Minimum	tolérance inférieure	Cible	tolérance supérieure	Maximum
Poids	g	26,00	29,0	30,00	31,0	34,00
Longueur	cm	7,00	7,5	8,00	9,0	9,50
Largeur	cm	3,30	3,6	3,80	3,9	4,30
Hauteur	cm	2,70	3,0	3,20	3,4	3,70

## Normes microbiologiques

staphylococcus aureus/g	< 100
listeria/g	Absente
salmonella/25g	Absente
e.coli/g	< 10

## Normes organoleptiques

Viennoiserie sucrée et croustillante pour le petit déjeuner, en pâte levée feuilletée

## Valeurs nutritives

	par 100g	Apport de référence sur 100g
energie (kj)	1.429,7 kJ	17,0
energie (kcal)	341,4 kcal	17,1
matières grasses	17,6 g	25,1
- dont acides gras saturés	8,6 g	42,8
hydrates de carbone	38,3 g	14,7
- dont sucres	6,1 g	6,8
protéines	6,7 g	13,3
sel	1,1 g	17,8
fibres	1,7 g	0,0

Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)

## Allergènes

Les données mentionnées ci-dessus sont confidentielles et ne peuvent en aucun cas être dupliquées. Elles sont susceptibles d'être modifiées et ne sont dès lors pas contraignantes. Une version actuelle peut toujours être obtenue sur demande.

gluten	+
noix	?
arachides	-
lait	+
oeuf	+
soja	-
graines de sésame	?
sulfite (e220-e227) (> 10ppm)	-
céleri	-
moutarde	-
composants de poisson	-
crustacés	-
mollusques	-
lupin	-

- = absence d'allergènes ? = contamination possible + = prése

### **Conditions de stockage et de distribution**

- à une température inférieure ou égale à 18 °C.
- Ne jamais recongeler un produit ayant été décongelé
- Ne jamais empiler les hautes palettes chargées.
- Toujours bien fermer les emballages.
- Durée de conservation : 12 Mois à partir de la date de production
- La date de péremption (MM/AAAA) est mentionnée sur l'étiquette

### **Emballage**

Emballage primaire:  
Type de Sac: sac bleu  
Pièces/Sac: 50

Emballage secondaire:  
Boîte: Longueur:395 mm - Largeur:295 mm - Hauteur:191 mm  
Poids brut: 4.962,00 g  
Poids net: 4.500,00 g  
EAN Code: 5413056020222  
Pièces/Boîte : 150  
Sac/Boîte : 3

Palletisation:  
Type de palette: palette euro  
Poids brut: 418,46 Kg  
Poids net: 360,00 Kg  
nombre de couches par palette: 10  
nombre de boîtes par palette: 80  
Hauteur de la palette, articles inclus: 2,05 Mtr

## Mode d'emploi

### Instructions de cuisson

Temps de décongélation..... +/- 15 min  
Temps de cuisson ..... +/- 15 min  
Température de cuisson ..... +/- 185°C  
Temps de pousse..... /  
Température de pousse ..... /

Après décongélation, traiter immédiatement le produit.

Pour garantir une qualité optimale, nous vous conseillons de consommer les produits dans les 12 Heures lorsqu'il est conservé à température ambiante (15°C - 25°C).

Ces instructions de cuisson sont données à titre indicatif et doivent être adaptées en fonction du type de four et du nombre de produits dans le four. Les temps de pousse et de décongélation sont également tributaires de différents facteurs tels que la température et l'humidité ambiantes. Soyez vigilant de manière à procéder aux modifications nécessaires.

## GMO

Lantmännen Unibake Londerzeel déclare que ce produit ne contient ni ingrédient génétiquement modifié ni additif, conformément aux règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003 concernant la commercialisation et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés. Ce produit satisfait au règlement en la matière.

Par conséquent, un étiquetage supplémentaire ("Ce produit contient du [ou des] [nom du ou des organismes] génétiquement modifié[s]") n'est pas nécessaire.

## Libellé

pastridor\_9 talen\_(35x10cm)

<p><b>IT - MINI CROISSANT DRITTO SURGELATO</b> Ingredienti: Pasta: farina di frumento, acqua, olio di palma, lievito, zucchero, olio di colza, burro (latte), sale, glutine di frumento, emulsionante (E471), lievito essiccato, correttore di acidità (E330), aroma naturale, agente di trattamento della farina (amylase, E300, xylanase), uova. Decorazione: uova. Può contenere tracce di: noci, semi di sesamo. Dopo lo scongelamento (+/- 15 min). Da infornare a +/- 185°C per +/- 15 min.</p> <p><b>EN - MINI CROISSANT STRAIGHT FROZEN</b> Ingredients: Dough: wheat flour, water, palm oil, yeast, sugar, rapeseed oil, Butter (milk), salt, wheat gluten, emulsifier (E471), dried yeast, acidity regulator (E330), natural flavouring, flour treatment agent (amylase, E300, xylanase), egg. Decoration: egg. May contain traces of: nuts, sesame seeds. After defrosting (+/- 15 min). Bake at +/- 185 °C for +/- 15 min.</p> <p><b>ES - MINI CROISSANT RECTO ULTRACONGELADO</b> Ingredientes: Masa: harina de trigo, agua, aceite de palma, levadura, azúcar, aceite de colza, mantequilla (leche), sal, gluten de trigo, emulgente (E471), levadura deshidratada, regulador de acidez (E330), aroma natural, agente tratante de la harina (amylase, E300, xylanase), huevo. Decoración: huevo. Puede contener trazas de: nueces, semillas de sésamo. Después de la descongelación (+/- 15 min). Hornear a +/- 185°C a +/- 15 min.</p> <p>Stuksbuis - Pizzasbolle - Bäck/Garten - Pizzabucata - Pizzas/bajo - Piesesbo: <b>150(4,50 kg)</b> Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3, B-1840 LONDERZEEL - +32(0) 52 31 50 00</p>	<p><b>NL - MINI CROISSANT RECHT DIEPVRIES</b> Ingrediënten: Deeg: tarwebloem, water, palmolie, gist, suiker, koolzaadolie, boter (melk), zout, tarwegluten, emulgator (E471), gedroogde gist, zuurteregelaar (E330), natuurlijk aroma, meelverbeteraar (amylase, E300, xylanase), ei. Decoratie: ei. Kan sporen bevatten van: noten, sesamzaad. Na ontdooien (+/- 15 min). Bakken bij +/- 185°C gedurende +/- 15 min.</p> <p><b>FR - MINI CROISSANT DROIT SURGELE</b> Ingrédients: Pâte: farine de froment, eau, huile de palme, levure, sucre, huile de colza, beurre (lait), sel, gluten de blé, émulsifiant (E471), levure sèche, correcteur d'acidité (E330), arôme naturel, agent de traitement de la farine (amylase, E300, xylanase), œuf. Décoration: œuf. Peut contenir des traces de: noix, graines de sésame. Après décongélation (+/- 15 min). Cuire à +/- 185°C pendant +/- 15 min.</p> <p><b>DE - MINI CROISSANT RECHT TIEFGEFROREN</b> Zutaten: Teig: Weizenmehl, Wasser, Palmöl, Hefe, Zucker, Rapsöl, Butter (Milch), Salz, Weizengluten, Emulgator (E471), Trockenhefe, Säureregulator (E330), Natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel (amylase, E300, xylanase), Ei. Dekoration: Ei. Kann Spuren enthalten von: Nüsse, Sesamsamen. Nach dem Auflauen (+/- 15 min). Backen auf +/- 185°C für +/- 15 min.</p>	 <p>MINI</p> <p>Code by Pastridor</p>  <p>5 413050 029224</p> <p>Lot: 25/11/14/14/45/ L00</p> <p>11/2015</p> <p>22260000</p>
---	---	---