

Description

Prêt à cuire. Croissant droit surgelé - Au beurre véritable.

Ingrédients

Pâte: farine de FROMENT, beurre (LAIT) (20,6%), eau, levure, sucre, sel, gluten de BLE, levure sèche, 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	64,00	68,0	70,00	72,0	76,00
Longeur	cm	12,00	13,0	14,00	14,5	15,50
Largeur	cm	4,20	4,7	5,00	5,2	5,70
Hauteur	cm	2,90	3,5	3,80	4,0	4,70

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)	1.434,9 kJ	17,1
energie (kcal)	342,7 kcal	17,1
matières grasses	17,7 g	25,4
- dont acides gras saturés	12,1 g	60,4
hydrates de carbone	38,3 g	14,7
- dont sucres	6,3 g	7,0
protéines	6,6 g	13,2
sel	1,0 g	16,2
fibres	1,7 g	0,0

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

Allergènes

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



Specification de l'article

Numéro d'article: 17210000
Nom d'article: CROISSANT PREMIUM DROIT 70g

Date activée: 26/11/2014

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: 24

Emballage secondaire:
Boîte: Longueur:395 mm - Largeur:295 mm - Hauteur:191 mm
Poids brut: 3.744,00 g
Poids net: 3.360,00 g
EAN Code: 5413056006653
Pièces/Boîte : 48
Sac/Boîte : 2

Palletisation:
Type de palette: palette euro
Poids brut: 321,02 Kg
Poids net: 268,80 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.....: +/- 21 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.

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.

Libellé

Pastridor_9_talen_portugees_(35x10c

<p>IT - CROISSANT BURRO PREMIUM DRITTO PRELIEVITATO 70g SURGELATO Ingredienti: Pasta: farina di frumento, burro (latte) (20,6%), acqua, lievito, zucchero, sale, glutine di frumento, lievito essiccato, agente di trattamento della farina (amylase, E300, xylanase), nova. Decorazione: nova. Può contenere tracce di: noci, semi di sesamo. Dopo lo scongelamento (+/- 15 min). Da infornare a +/- 185 °C per +/- 21 min.</p> <p>EN - CROISSANT PREMIUM STRAIGHT 70g FROZEN Ingredients: Dough: wheat flour, Butter (milk) (20,6%), water, yeast, sugar, salt, wheat gluten, dried yeast, 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 +/- 21 min.</p> <p>ES - CROISSANT MANTEQUILLA RECTO 70g ULTRACONGELADO Ingredientes: Masa: harina de trigo, mantequilla (leche) (20,6%), agua, levadura, azúcar, sal, gluten de trigo, levadura deshidratada, 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). Hornee a +/- 185 °C a +/- 21 min.</p> <p>Stuksdoos - Pizzasballe - Stück/Karton - Pozzivaabla - Pizzaväp - Pecesbac: 48 (3,36 kg)</p> <p>Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B-1840 Londerzeel - + 32 (0) 52 31 59 00</p>	<p>NL - CROISSANT PREMIUM RECHT 70g DIEPVRIES Ingrediënten: Deeg: tarwebloem, melk (melk) (20,6%), water, gist, suiker, zout, tarwegluten, gedroogde gist, meelverbeteraar (amylase, E300, xylanase), ei. Decoratie: ei. Kan sporen bevatten van: noten, sesamzaad. Na ontdooien (+/- 15 min). Bakken bij +/- 185 °C gedurende +/- 21 min.</p> <p>FR - CROISSANT PREMIUM DROIT 70g SURGELE Ingrédients: Pâte: farine de froment, beurre (lait) (20,6%), eau, levure, sucre, sel, gluten de ble, levure sèche, 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 +/- 21 min.</p> <p>DE - CROISSANT PREMIUM RECHT 70g TIEFGEFROREN Zutaten: Teig: Weizenmehl, Butter (Milch) (20,6%), Wasser, Hefe, Zucker, Salz, Weizengluten, Trockenhefe, Mehlbehandlungsmittel (amylase, E300, xylanase), Ei. Dekoration: Ei. Kann Spuren enthalten von: Nüsse, Sesamsamen. Nach dem Auftauen (+/- 15 min). Backen auf +/- 185 °C für +/- 21 min.</p>	 <p>code my Pastridor: AFCE869AFC</p>  <p>5 413050 006653</p> <p>Lot: 25/11/14/14/22/ L00</p> <p>Ten eerste handover lot einde - À conserver de préférence avant fin. - Moederen kalder bli. Ende. Conservei preferentemente antes del fin de - Best before end. - Da consumarsi preferibilmente entro la fine di</p> <p>11/2015 17210000</p>
---	--	---

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.