

MINI CROISSANT – 30 g
EAN 54 200532 0649 8
TECHNISCHE FICHE – 21/06/2024

Ingrédients : farine de BLE, BEURRE fin 23%, eau, levure, sucre, ŒUFS, sel, gluten de BLE, agent de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique)

Peut contenir des traces de: graines de sésame, soja et fruits à coque.

Convient aux végétaliens : Non

Convient aux végétariens : Oui

OGM : néant

Ionisation : néant

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	1538 kJ 368 kcal
Glucides	38 g
- Dont sucres	5,8 g
Matières grasses	20 g
- Dont acides gras saturés	13 g
Protéines	7,8 g
Sel	1 g

Allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	+
Crustacés	-
Œufs	+
Poisson	-
Arachides	-
Soja	?
Lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque	?
Céleri	-
Moutarde	-

MINI CROISSANT – 30 g
EAN 54 200532 0649 8
TECHNISCHE FICHE – 21/06/2024

Graines de sésame	?
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-

Caractéristiques microbiologiques

	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes du laboratoire d'analyse
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g	BKR 23/07-10/11
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	ISO 6888-2
Basillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g	AES 10/3-09/00
Moisissures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-2

Stockage et conservation

Date de durabilité minimale : 365 jours (12 mois) à partir de la date de surgélation notée sur l'emballage.

A conserver au congélateur à -18°C avant utilisation.

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ.

Conditions de conservation :

24h au réfrigérateur

3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur

dans le congélateur à -18°C, jusqu'à la date de durabilité minimale indiquée sur l'emballage

MINI CROISSANT – 30 g EAN 54 200532 0649 8 TECHNISCHE FICHE – 21/06/2024

Recommandation de conservation après cuisson :

A température ambiante pendant 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité alimentaire.

Instructions de cuisson

Mise sur plaque (600 x 400)	24 unités par plaque
Décongélation	environ 30-45 min à température ambiante
Préchauffage du four	190°C
Cuisson (en four ventilé)	environ 13-14 min à 165-170°C, ours ouvert
Refroidissement et ressuage sur grille	15 min à température ambiante

Nota : chaque four a ses propres caractéristiques. Nous vous suggérons de bien noter les paramètres de cuisson donnant les meilleurs résultats avec votre matériel.

Conditionnement

Carton externe:

Format (L x Bx H)	390 x 290 x 150 mm	Volume (m ³)	0.017 m ³
Poids net	4,05 kg	Pièces / boîte	135
Poids brut	4,44 kg	Sachets / carton	3

Palette:

Poids brut	235,2 / 299,1 kg	Boîtes / couche	8
Format	80 x 120 cm	Couches / palette	12
Type de palette	EURO	Boîtes / palette	96

Sachets :

Poids net	1,35 kg	Pièces / sachets	45
-----------	---------	------------------	----