

## Croissant au beurre droit

Pâte levée feuilletée, croissant avec 24% de beurre, surgelé

CODE: 111000704604

Catégorie: Cru / Prêt à pousser

Valide depuis: 2018-10-17

### 1. POIDS ET COMPOSITION

Poids par produit: 70 g\*

Ingrédients:

farine de **blé**, **beurre** (24%), eau, levure, sucre, **gluten** de **blé**, sel, huile végétale (colza), antioxydant (E300), émulsifiant (E472e), enzymes

\* poids moyen: contrôlé par statistical process control

### 2. UTILISATION & CONSERVATION DU PRODUIT

Conditions de transport et stockage: Conserver à -18°C. Ne pas recongeler après décongélation. Conserver le sac bien fermé pour éviter les brûlures par le gel.

Période de conservation: Fin du 6ième mois après production (selon les conditions de stockage préconisées).

Représentation de date: MM/YYYY

### 3. INSTRUCTIONS DE CUISSON

UTILISEZ DU PAPIER DE CUISSON

Laissez suffisamment d'espace entre les produits afin qu'ils aient assez de place pour cuire correctement.



Pousser & cuire

Congélat  
eur

Sortir du  
carton

Décongeler

Pousser

Cuire

Vapeur

Refroidir

60 min

60 min, 30°  
C, 80% HR

14-16 min,  
180°C



30 min

#### Remarque

La durée et la température de cuisson peuvent varier selon le type de four. Vérifier que le four soit bien préchauffé. Préchauffer le four à 25° C de plus que la température spécifiée dans les instructions de cuisson afin d'éviter une trop grande perte de température à l'ouverture du four.



Ajoutez de la vapeur au début du cuisson. Cela donnera un résultat plus aéré et croustillant. Laissez échapper la vapeur 5 minutes avant la fin de la cuisson afin que les produits soient complètement cuits.

## 4. PARAMETRE PRODUIT / produit non cuit

Paramètre	Unité de mesure	Valeur cible*	Valeur lim. max. 1 $\sigma$ *	Valeur lim. min. 1 $\sigma$ *
Poids par pièce	g	70	72	68
Longueur	mm	145	150	140
Largeur	mm	35	38	32
Hauteur	mm	25	28	22

\*  $\pm 1 \times \sigma$ : 65%;  $\pm 2 \times \sigma$ : 95%

## 5. INFORMATION EMBALLAGE

### Emballage primaire

Type	Matière	Tare Poids (g)	Dimensions Lo x La (mm)	Net Poids (kg)	Pieces/sac
Plastic bag	LDPE sans couleur	19	520 x 350	3,5	50

### Carton

Type	Matière	Tare Poids (g)	Dimensions Lo x La x H (mm)	Net Poids (kg)	Sacs/carton
Carton	Carton	601	396 x 296 x 332	14	4

### palette

Type	Matière	Dimensions (Pal. incl. Lo x La x H) (mm)	Poids total palette (palette incl.) (kg)	Cartons/couche	Cartons/palette
EURO	Bois	1200 x 800 x 1810	610	8	40

## 6. CODE ET TRACABILITE

### Emballage primaire

Article number	<input checked="" type="checkbox"/>
Période de conservation	<input type="checkbox"/>
Aucune information	<input type="checkbox"/>
Numéro de lot	<input checked="" type="checkbox"/>
EAN13 code à barre	<input type="checkbox"/>
Autre information	<input checked="" type="checkbox"/>

Description other info: Temps, description du produit

### Etiquette de coin du carton

Numéro d'article	<input checked="" type="checkbox"/>
Description du produit	<input checked="" type="checkbox"/>
EAN13 code à barre	<input checked="" type="checkbox"/>
EAN128 code à barre	<input checked="" type="checkbox"/>
Période de conservation	<input checked="" type="checkbox"/>
Aucune information	<input type="checkbox"/>
Numéro de lot	<input checked="" type="checkbox"/>
Autre information	<input type="checkbox"/>

## 8. PHOTOS

Photo 1: Produit non cuit

## 7. CERTIFICATION

BRC Issue 7 at grade A

IFS version 6 at Higher level

Photo 2: Produit cuit

### 9. ALLERGENES

Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	+
Crustacés et produits à base de crustacés	-
Oeufs et produits à base d'œufs	-
Poissons et produits à base de poissons	-
Arachides et produits à base d'arachides	-
Soja et produits à base de soja	-
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	-
Céleri et produits à base de céleri	-
Moutarde et produits à base de moutarde	-
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites (>10ppm)	-
Lupin et produits à base de lupin	-
Mollusques et produits à base de mollusques	-
Traces ou contamination croisée possible de Oeufs et produits à base d'œufs , Soja et produits à base de soja , Fruits à coque et produits à base de ces fruits	

+ : présent - : absent

### 10. VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie (kJ/100g)	1,595
Énergie (kcal/100g)	381
Graisses totales (g/100g)	20,7
Dont acides gras saturés (g/100g)	13,8
Glucides (g/100g)	38,2
Dont sucres (g/100g)	6,0
Protéines (g/100g)	9,8
Sel (g/100g)	1,00

### 11. STATUT OGM

Ce produit n'est pas génétiquement modifié (selon EC/1829/2003 EC 1830/2003)

### 12. RECALL

Dans le cas d'un recall de produits, le client sera averti par fax et par téléphone dans les 24h.

### 13. MICROBIOLOGIE

Micro-organismes	MAX*
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)	100
<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)	1000
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	100
<i>Salmonella sp.</i> (cfu/g)	ABS/25G
<i>Listeria sp.</i> (cfu/g)	100

\* Valeurs directives (directive 2073/2005)

### 14. CONTROLE QUALITE

Statistical Process	chaque 30 min.
Polds	
Dimensions	
Température:	chaque 30 min.
Percentage de matière grasse:	chaque 30 min.
Nombre de pièces:	chaque 30 min.
Détecteur de métaux:	ferro (2mm) non-ferro (2mm) ac inox (3mm)

### 15. APPROBATION

	Nom et fonction	Date
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata specialist	17/10/2018
Client		