

## Croissant droit

Pâte levée feuilletée, croissant, surgelé

CODE: 111710702006

Catégorie: Pré-poussé / Prêt à cuire

Valide depuis: 2017-07-06

### 1. POIDS ET COMPOSITION

Poids par produit: 70 g\*

Ingrédients:

farine de **blé**, eau, huile végétale (palme, colza), levure, sucre, **gluten de blé**, sel, **lait** écrémé, **beurre** concentré, dextrose, protéines végétales, protéines de **lait**, farine de **blé** fermenté, antioxydant (E300, E304i, E306), correcteur d'acidité (E330), émulsifiant (E322, E471, E472e), arôme, 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 12ième 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.

|                          |   |   |   |   |   |   |
|--------------------------|---|---|---|---|---|---|
| Cuire sans décongélation |  |  |   |  |  |  |
|                          | Congélateur   | Sortir du carton  |   | Cuire<br>20-25 min, 165°C   | Vapeur<br><input checked="" type="checkbox"/>   | Refroidir<br>30 min   |
| Décongeler & cuire       |  |  |  |  |  |  |
|                          | Congélateur   | Sortir du carton  | Décongeler<br>30 min  | Cuire<br>18-20 min, 180°C   | Vapeur<br><input checked="" type="checkbox"/>   | Refroidir<br>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            | 73                            | 67                            |
| Longueur        | mm              | 140           | 147                           | 133                           |
| Largeur         | mm              | 60            | 63                            | 57                            |
| Hauteur         | mm              | 40            | 43                            | 37                            |

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

#### 5. INFORMATION EMBALLAGE

##### Emballage primaire

| Type        | Matière           | Tare<br>Poids (g) | Dimensions<br>Lo x La (mm) | Net<br>Poids (kg) | Pieces/sac |
|-------------|-------------------|-------------------|----------------------------|-------------------|------------|
| Plastic bag | LDPE sans couleur | 19                | 520 x 350                  | 2,8               | 40         |

##### Carton

| Type   | Matière | Tare<br>Poids (g) | Dimensions<br>Lo x La x H (mm) | Net<br>Poids (kg) | Sacs/carton |
|--------|---------|-------------------|--------------------------------|-------------------|-------------|
| Carton | Carton  | 403               | 396 x 296 x 242                | 5,6               | 2           |

##### palette

| Type | Matière | Dimensions<br>(Pal. incl. Lo x La x H) (mm) | Poids total palette<br>(palette incl.) (kg) | Cartons/couche | Cartons/palette |
|------|---------|---|---|----------------|-----------------|
| EURO | Bois    | 1200 x 800 x 2086                           | 410   | 8              | 64              |

#### 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"/>            |

#### 7. CERTIFICATION

BRC Issue 7 at grade A

IFS version 6 at Higher level

#### 8. PHOTOS



Photo 1: Produit non cuit



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)                 | 1,517 |
| Énergie (kcal/100g)               | 362   |
| Graisses totales (g/100g)         | 18,3  |
| Dont acides gras saturés (g/100g) | 8,1   |
| Glucides (g/100g)                 | 39,5  |
| Dont sucres (g/100g)              | 6,5   |
| Protéines (g/100g)                | 9,2   |
| Sel (g/100g)                      | 1,34  |

### 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)       | 100     |
| <i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g) | 1000    |
| <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)<br>non-ferro (2mm)<br>ac inox (3mm) |

### 15. APPROBATION

| Nom et fonction  | Date       |
|--|------------|
| Gourmand<br>Pieter Van Vooren<br>Masterdata specialist | 11/10/2018 |
| Client   |            |