

FICHE TECHNIQUE

page 1 sur 6

Article n°:

30501

Désignation de l'article:

Croissant de Bamberg

Diversi Foods no:

D10030

Version

04.03.2019 0



Suggestion de présentation

GÉNÉRALITÉS

Étape de préparation:

Pâtons surgelés, prêts à mettre au four

Poids nominal:

80g

Description du produit:

Notre croissant de maître au beurre!

Avantages du produit

avec une haute teneur en beurre pur de marque (22 %);
traditionnel avec une note sucrée;
notre croissant très apprécié pour un pur délice

N° du tarif douanier:

DE 19012000

GTIN-13

DLUO:

9 mois à partir de la fabrication (entreposage à -18 °C minimum,
ne pas recongeler après décongélation)

84 Nombre de jours restants avant l'expiration

FICHE TECHNIQUE

page 2 sur 6

LOGISTIQUE

Nombre de pièces dans le colis :	60 (1 x 60)
Pièces uniques par palette:	3600
Carton per couche:	4
Couches per palette:	15
Carton per palette:	60

Carton (longueur x largeur x hauteur) en cm:	58,3 x 38,6 x 11,6
Palette (longueur x largeur x hauteur*) en cm:	120 x 80 x 189

Poids du carton (net) en kg:	4,800
Poids du carton (brut) en kg:	5,400
Poids de la palette (net) en kg:	288,000
Poids de la palette (brut*) en kg:	349,000

* y compris les transporteurs

CONSEIL DE PRÉPARATION

Température du four : 165 - 175°C

Temps de cuisson total: 20 - 22 min.

Adjonction de vapeur : abondante

INSTRUCTIONS DE CUISSON (valeurs indicatives pour FOURS DE MAGASINS) : Enfournier à l'état surgelé dans le four préchauffé (clapet fermé) et cuire à pleine vapeur. Ouvrir le clapet après 18 min. afin d'obtenir un produit croustillant et doré.

CONSEIL: Les produits crus gonfleront davantage s'ils ont été partiellement décongelés pendant 10 à 15 minutes avant cuisson.

INSTRUCTION DE CUISSON (valeurs indicatives pour FOURS À CONVECTION): Phase 1 : apport vapeur avec vaporisation à 100% pendant 3 à 5 min. entre 100 et 130°C; Phase 2 : chaleur sèche 17 à 20 min. entre 165 et 175°C. Temps de cuisson total : 20 - 23 min. Préparation dépendant au type d'appareil et équipement.

La préparation en accord avec les instructions de mise en œuvre garantissent le respect des valeurs définies par la réglementation (UE) 2017/2158 (Règlement sur l'Acrylamide).

SUGGESTION DE GARNITURE

néant

FICHE TECHNIQUE

page 3 sur 6

INGRÉDIENTS

Les indications suivantes concernent nos propres recettes et leurs ingrédients. Malgré tout le soin apporté, une contamination croisée par les différents ingrédients reste possible, les moyens technologiques ne permettant pas d'éviter certains mélanges entre produits.

liste des ingrédients avant préparation

INGRÉDIENTS: FARINE DE BLÉ, 22% BEURRE, eau, sucre, levure, sel, POUDRE D'ŒUF ENTIER, PROTÉINE DE BLÉ, amidon: BLÉ; dextrose, FARINE DE MALT D'ORGE, épaississant: Gomme Xanthane; agent de traitement de la farine: acide ascorbique, amylase, xylanase, L-cystéine et chlorhydrates. Peut contenir des traces de d'autres céréales contenant du gluten, fruits à coque, lupin, sésame, soja.

18,6 % Matière grasse laitière

liste des ingrédients prêt à manger

*pour une perte de cuisson supposée et non contraignante de
13,0 %, sans modification*

INGRÉDIENTS: FARINE DE BLÉ, 25% BEURRE, eau, sucre, levure, sel, POUDRE D'ŒUF ENTIER, PROTÉINE DE BLÉ, amidon: BLÉ; dextrose, FARINE DE MALT D'ORGE, épaississant: Gomme Xanthane. Peut contenir des traces de d'autres céréales contenant du gluten, fruits à coque, lupin, sésame, soja.

21,4 % Matière grasse laitière

Régimes

végétarien

FICHE TECHNIQUE**ALLERGÈNES**

<u>Désignation</u>	contenir	peut contenir des traces	non inclus
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
OEufs et produits à base d'oeufs	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhydride sulfureux et sulfites >10 mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri et produits à base de céleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin et produits à base de lupin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

FICHE TECHNIQUE

page 5 sur 6

INFORMATIONS SUR LES VALEURS NUTRITIVES

valeurs moyennes calculées

avant le traitement

pour 100g

Énergie kJ	1497
Énergie kcal	358
Graisses (g)	19,4
dont acides gras saturés	12,6
Glucides (g)	38,3
dont sucres (g)	5,1
Protéines (g)	6,6
sel (g)	0,99

basé sur une portion de 80g

Énergie kJ	1198
Énergie kcal	286
Graisses (g)	15,5
dont acides gras saturés	10,1
Glucides (g)	30,6
dont sucres (g)	4,1
Protéines (g)	5,3
sel (g)	0,79

prêt à manger

pour 100g

Énergie kJ	1721
Énergie kcal	411
Graisses (g)	22,3
dont acides gras saturés	14,5
Glucides (g)	44,0
dont sucres (g)	5,9
Protéines (g)	7,6
sel (g)	1,13

pour une perte de cuisson supposée et non contraignante de 13,0 %, sans modification

basé sur une portion de 69g

Énergie kJ	1198
Énergie kcal	286
Graisses (g)	15,5
dont acides gras saturés	10,1
Glucides (g)	30,6
dont sucres (g)	4,1
Protéines (g)	5,3
sel (g)	0,79

VALEURS LIMITES MICROBIOLOGIQUES

Les valeurs de référence et d'avertissement de la Société Allemande pour l'Hygiène et la Microbiologie (DGHM) en valeur à ce moment sont applicables pour les produits de boulangerie surgelés qui sont soumis à un

Valeurs de référence (Ufc*/g) Valeurs d'avertissement (Ufc*/g)

Escherichia coli	<= 100	<= 1000
Moules	<= 10000	---
Staphylococcus aureus	<= 100	<= 1000
Bacillus cereus	<= 100	<= 1000
Salmonelles	---	pas détecté dans 25 g
Listeria monocytogenes	---	<= 100

*Ufc: Unité formant colonie

Wolf ButterBack KG

Magazinstrasse 77; D-90763 Fürth

Téléphone: +49 (0)911 67044 - 0

Fax: +49 (0)911 67044 - 40

Internet: www.butterback.de

E-Mail: info@butterback.de



FICHE TECHNIQUE

page 6 sur 6

AUTRES INFORMATIONS

Poids pièce unique - Prêt à Manger: **69g** pour une perte de cuisson supposée et non contraignante de 13,0 %, sans modification

OGM (organismes génétiquement modifiés)

Selon la directive européenne 1829/2003 (UE) et 1830/2003, ce produit ne requiert aucune identification spéciale.

Sécurité alimentaire

La production de ce produit fait partie d'un système de gestion de la qualité avec le système HACCP intégré.

Le produit y compris l'emballage correspond aux législations alimentaires allemandes dans la version valable à ce moment ; cela s'applique également pour l'interdiction de l'irradiation et pour les matériaux et objets utilisés pour fabriquer le produit. Le produit est fabriqué dans des conditions qui répondent aux normes d'hygiène applicables en Allemagne.

NOTES

Les informations fournies apportent une description spécifique de notre produit. La composition des substances naturelles peut varier, ainsi que, par conséquent, leurs propriétés. Nous nous efforçons, sans pour autant reconnaître une responsabilité juridique à ce titre, de prendre des mesures adaptées pour compenser ces variations afin de garantir que le produit corresponde à l'utilisation spécifique visée.

Les recettes des produits sont susceptibles d'être modifiées. Les informations mentionnées ici sont actualisées régulièrement. Sous une même désignation et sous une même référence d'article, il est possible que des produits selon l'ancienne comme selon la nouvelle recette soient disponibles. Sachez que seules les indications sur l'emballage sont valables. Nous n'assumons aucune responsabilité quant à l'exactitude et à l'intégralité des renseignements.

Cette spécification a été créée dans l'ordinateur et est donc valable sans signature et cachet