

FICHE TECHNIQUE

page 1 sur 8

Article n°:

30576

Diversi Foods no:

D10034

Version

01.08.2022 0



Suggestion de présentation

Désignation de l'article:

Croissant aux céréales

GÉNÉRALITÉS

Étape de préparation:

Pâtons surgelés, prêts à mettre au four

Poids nominal:

105g

Description du produit:

Croissant aromatique aux céréales avec la vitalité de la farine de graines germées.

Avantages du produit:

Croissant au beurre avec des graines de potiron entières, des graines de tournesol, du gruau d'épeautre et des graines de lin; avec une part de farine provenant de 9 graines germées différentes, telles que l'épeautre, le millet et le fenugrec; arôme particulièrement intense; conservation très longue durée du produit cuit; saupoudré de gruau d'épeautre fin

N° du tarif douanier:

DE 19012000

GTIN-13

4038368305761

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

LOGISTIQUE

Nombres de pièces:

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

Dimensions:

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 (en fonction du poids nominal):

Poids du carton (net) en kg:	6,300
Poids du carton (brut) en kg:	6,903
Poids de la palette (net) en kg:	378,000
Poids de la palette (brut*) en kg:	439,660

* y compris les transporteurs e fusible

Matériel d'emballage

Désignation	Poids (g)**	Quantité	Poids acc. (g)**	Matériel***
Carton	553	1	553.0	PAP 20
Sac	39	1	39.0	HDPE 2
Étiquette	3,5	2	7.0	PAP 22
Bande	1,8	2	3,6	PP 5

Somme: 603

Dimensions sac (largeur/hauteur/longueur en mm)**: (600+400) x 650

**Valeurs indicatives, des écarts liés au processus ne peuvent pas être exclus.

***<http://data.europa.eu/eli/dec/1997/129/oj>

FICHE TECHNIQUE

CONSEIL DE PRÉPARATION

Ce produit est uniquement destiné à la transformation commerciale dans le secteur alimentaire et ne convient pas à la consommation à l'état brut. Par conséquent, utilisez toujours les instructions de traitement avant consommation.

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) : Enfourné 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.

INSTRUCTION DE CUISSON (valeurs indicatives pour fours à étages): Température de préchauffage: chaleur de voûte 220 à 240 °C, chaleur de sole 200 à 220 °C; Adjonction de vapeur: abondante; Température de cuisson: chaleur de voûte 210 à 230 °C; chaleur de sole 190 à 220 °C; Durée totale de cuisson: 20 à 23 min.; Tirage: ouvrir 5 à 9 min avant la fin de la cuisson

Les paramètres de cuisson exacts doivent être déterminés sur place en fonction du four.

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

Après cuisson, garnir de salade et de jambon, de fromage frais et de saumon fumé, ou bien selon les goûts.

FICHE TECHNIQUE

page 4 sur 8

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, eau, 16% BEURRE, 10% GRUAU COMPLET D'ÉPEAUTRE, 4% Farine issue de 9 sortes de germes (BLÉ, maïs, millet, petit pois, ÉPEAUTRE, graines de lin, luzerne, lentilles, fenugrec), levure, graines de courge, graines de tournesol, graines de lin, LAIT ENTIER EN POUDRE, sel, PROTÉINE DE BLÉ, sucre, FARINE DE BLÉ PRÉGÉLATINISÉE, BLANC D'OEUF EN POUDRE, émulsifiants: esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, lécithines (contient SOJA); agent de traitement de la farine: acide ascorbique, amylase, xylanase, cellulase. Peut contenir des traces de fruits à coque, lupin, graines de sésame, céleri, moutarde, d'autres céréales contenant du gluten.

13,9 % Matière grasse laitière

liste des ingrédients prêt à manger

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

INGRÉDIENTS: FARINE DE BLÉ, 18% BEURRE, eau, 11% GRUAU COMPLET D'ÉPEAUTRE, 5% Farine issue de 9 sortes de germes (BLÉ, maïs, millet, petit pois, ÉPEAUTRE, graines de lin, luzerne, lentilles, fenugrec), levure, graines de courge, graines de tournesol, graines de lin, LAIT ENTIER EN POUDRE, sel, PROTÉINE DE BLÉ, sucre, FARINE DE BLÉ PRÉGÉLATINISÉE, BLANC D'OEUF EN POUDRE, émulsifiant: lécithines (contient SOJA). Peut contenir des traces de fruits à coque, lupin, graines de sésame, céleri, moutarde, d'autres céréales contenant du gluten.

16,0 % 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	✓		
Crustacés et produits à base de crustacés			✓
Œufs 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 > 10 mg/kg			✓
Lupin et produits à base de lupin		✓	
Mollusques et produits à base de mollusques			✓

FICHE TECHNIQUE

page 6 sur 8

DECLARATION NUTRITIONNELLE

valeurs moyennes calculées

avant le traitement

pour 100g	ADR*	
Énergie kJ	1409	17 %
Énergie kcal	337	
Matières grasses (g)	17,9	26 %
dont acides gras saturés (g)	9,8	49 %
Glucides (g)	33,4	13 %
dont sucre (g)	2,1	2 %
fibres intégrales (g)	4,0	
Protéines (g)	8,7	17 %
Sel (g)	1,16	19 %

par portion (une pièce)	ADR*	
Énergie kJ	1479	18 %
Énergie kcal	354	
Matières grasses (g)	18,8	27 %
dont acides gras saturés (g)	10,3	51 %
Glucides (g)	35,1	13 %
dont sucre (g)	2,2	2 %
fibres intégrales (g)	4,2	
Protéines (g)	9,1	18 %
Sel (g)	1,22	20 %

avec une perte de cuisson supposée et non contraignante de 13%

prêt à manger

pour 100g	ADR*	
Énergie kJ	1620	19 %
Énergie kcal	388	
Matières grasses (g)	20,5	29 %
dont acides gras saturés (g)	11,3	56 %
Glucides (g)	38,4	15 %
dont sucre (g)	2,4	3 %
fibres intégrales (g)	4,6	
Protéines (g)	10,0	20 %
Sel (g)	1,33	22 %

par portion (une pièce)	ADR*	
Énergie kJ	1479	18 %
Énergie kcal	354	
Matières grasses (g)	18,8	27 %
dont acides gras saturés (g)	10,3	51 %
Glucides (g)	35,1	13 %
dont sucre (g)	2,2	2 %
fibres intégrales (g)	4,2	
Protéines (g)	9,1	18 %
Sel (g)	1,22	20 %

* ADR: APPORTS QUOTIDIENS DE RÉFÉRENCE D'UN ADULTE (8400 kJ / 2000 kcal; RÈGLEMENT (UE) No. 1169/2011 - annexe XIII - partie B)

FICHE TECHNIQUE

page 7 sur 8

VALEURS LIMITES MICROBIOLOGIQUES

Les directives et valeurs d'avertissement actuellement en vigueur de la Société allemande d'hygiène et de microbiologie (www.dghm.org) s'appliquent.

DGHM 9.3	Valeurs de référence (Ufc*/g)	Valeurs d'avertissement (Ufc*/g)
Escherichia coli	<= 100	<= 1000
Moisissuriers	<= 10000	---
Staphylocoques à coagulase positive	<= 100	<= 1000
Bacillus cereus	<= 100	<= 1000
Salmonella	---	pas détecté dans 25g
Listeria monocytogenes	---	<= 100

*Ufc: Unité formant colonie

OGM (organismes génétiquement modifiés)

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

FICHE TECHNIQUE

page 8 sur 8

AUTRES INFORMATIONS

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