

FICHE TECHNIQUE

page 1 sur 7

Article n°:

30506

Diversi Foods no:

D10031

Version

04.06.2026 0

Désignation de l'article:

Croissant Royal, 67 g



Suggestion de présentation

GÉNÉRALITÉS

Étape de préparation:

Poids nominal:

Description du produit:

Avantages du produit:

N° du tarif douanier:

GTIN-13

à consommer de préférence avant le

Pâtons surgelés, prêts à mettre au four

67 g

Ce croissant délicatement croustillant avec 24 % de beurre est un plaisir à l'état pur.

Croissant au beurre de forme droite;
Caractère croustillant typique, texture aérée et laminage nettement visible;
Avec 24 % de beurre;
Optique brillante grâce à une surface enduite d'œuf;
Parfait pour une cuisson sans adjonction de vapeur

DE 19012000



4 038368 305068

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

124 jours de durée résiduelle à la sortie des marchandises

FICHE TECHNIQUE

page 2 sur 7

LOGISTIQUE

Nombres de pièces:

Nombre de pièces dans le colis :	55 (1 x 55)
Pièces uniques par palette:	3300
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:	3,685
Poids du carton (brut) en kg **:	4,277
Poids de la palette (net) en kg:	221
Poids de la palette (brut*) en kg **:	282

* y compris les transporteurs e fusible

Matériel d'emballage Unité de vente

Désignation	Nombre	Poids (g)**	Poids acc. (g)**	Matériel***	type d'emballage	Couleur
Carton	1	553,0	553,0	PAP 20	secondaire	marron
Sac	1	28,7	28,7	LDPE 04	primaire	incolore
Étiquette	2	3,5	7,0	PAP 22	secondaire	blanc
ruban adhésif	2	1,8	3,6	PP 05	secondaire	incolore

Summe **592**

Dimensions sac (largeur/hauteur/longueur en mm)**: 320 x 100 x 700

Matériel d'emballage Palette

Désignation	Nombre	Poids (g)**	Poids acc. (g)**	Matériel***	type d'emballage	Couleur
couche intermédiaire	2	160,0	320,0	PAP 20	tertiaire	marron
film étirable	1	180,0	180,0	LDPE 04	tertiaire	incolore

Summe **500**

Support de charge (palette)

Désignation	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Höhe (cm)	Leergewicht (kg)*	Qualité des palettes
palette Europe	120	80	15	25	https://gpal.epal-pallets.org/ ; qualité habituellement utilisée = CLASSE NEUVE; Norme minimale garantie = CLASSE B

* Base de calcul (le poids peut varier)

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

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

FICHE TECHNIQUE

page 3 sur 7

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 : température de préchauffage 190 °C / température de cuisson 155 - 160 °C
Temps de cuisson total: 18 - 20 min.
Adjonction de vapeur : aucune

INSTRUCTIONS DE CUISSON (valeurs indicatives pour FOURS DE MAGASINS): Laisser décongeler les pâtons pendant 15 - 30 min. Enfourner dans le four préchauffé (clapet fermé) et cuire sans vapeur. Ouvrir le clapet après 15 min. afin d'obtenir un produit croustillant et doré.

INSTRUCTION DE CUISSON (valeurs indicatives pour fours mixtes, simple): Mode : combi-vapeur ; vapeur : 20 % ; température : 165 °C ; temps de cuisson : 18 min.; Il n'est pas nécessaire de décongeler les pâtons mais pour une optique plus régulière, il est néanmoins conseillé de les laisser décongeler entre 20 et 30 min.; La cuisson dépend du type d'appareil utilisé et de la charge enfournée.

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

néant

FICHE TECHNIQUE

page 4 sur 7

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. Les ingrédients utilisés pour la fabrication proviennent de l'UE/hors UE.

liste des ingrédients avant préparation

INGRÉDIENTS: FARINE DE BLÉ, 24% BEURRE, eau, sucre, ŒUF ENTIER, levure, PROTÉINE DE BLÉ, FARINE DE GERME DE BLÉ, sel, FARINE DE BLÉ MALTÉ, agent de traitement de la farine: amylase, xylanase, acide ascorbique. Peut contenir: soja, fruits à coque, moutarde, graines de sésame, lupin, d'autres céréales contenant du gluten.

19,9 % Matière grasse laitière

liste des ingrédients prêt à manger

*avec une perte de cuisson supposée et non contraignante de
14,0 %, sans modification*

INGRÉDIENTS: FARINE DE BLÉ, 28% BEURRE, eau, sucre, ŒUF ENTIER, levure, PROTÉINE DE BLÉ, FARINE DE GERME DE BLÉ, sel, FARINE DE BLÉ MALTÉ. Peut contenir: soja, fruits à coque, moutarde, graines de sésame, lupin, d'autres céréales contenant du gluten.

23,1 % Matière grasse laitière

RÉGIMES

☒ végétarien

☐ végétalien

FICHE TECHNIQUE

page 5 sur 7

ALLERGÈNES

	Désignation	contenir	peut contenir des traces	non inclus
(1)				
A	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	✓		
B	Crustacés et produits à base de crustacés			✓
C	Œufs et produits à base d'œufs	✓		
D	Poissons et produits à base de poissons			✓
E	Arachides et produits à base d'arachides			✓
F	Soja et produits à base de soja		✓	
G	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	✓		
H	Fruits à coque et produits à base de ces fruits		✓	
I	Céleri et produits à base de céleri			✓
J	Moutarde et produits à base de moutarde		✓	
K	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		✓	
L	Anhydride sulfureux et sulfites >10 mg/kg			✓
M	Lupin et produits à base de lupin		✓	
N	Mollusques et produits à base de mollusques			✓

(1): lettre indiquant une référence possible à une liste d'allergènes distincte

FICHE TECHNIQUE

page 6 sur 7

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

valeurs moyennes calculées

avant le traitement

pour 100g	ADR*	
Énergie kJ	1474	18 %
Énergie kcal	353	
Matières grasses (g)	20,7	30 %
dont acides gras saturés (g)	13,3	67 %
Glucides (g)	33,6	13 %
dont sucre (g)	4,2	5 %
fibres alimentaires (g)	2,1	
Protéines (g)	7,0	14 %
Sel (g)	0,80	13 %

par portion (une pièce)	ADR*	
Énergie kJ	988	12 %
Énergie kcal	237	
Matières grasses (g)	13,9	20 %
dont acides gras saturés (g)	8,9	45 %
Glucides (g)	22,5	9 %
dont sucre (g)	2,8	3 %
fibres alimentaires (g)	1,4	
Protéines (g)	4,7	9 %
Sel (g)	0,54	9 %

avec une perte de cuisson supposée et non contraignante de 14%

prêt à manger

pour 100g	ADR*	
Énergie kJ	1714	20 %
Énergie kcal	411	
Matières grasses (g)	24,1	34 %
dont acides gras saturés (g)	15,5	77 %
Glucides (g)	39,1	15 %
dont sucre (g)	4,9	5 %
fibres alimentaires (g)	2,4	
Protéines (g)	8,1	16 %
Sel (g)	0,93	16 %

par portion (une pièce)	ADR*	
Énergie kJ	988	12 %
Énergie kcal	237	
Matières grasses (g)	13,9	20 %
dont acides gras saturés (g)	8,9	45 %
Glucides (g)	22,5	9 %
dont sucre (g)	2,8	3 %
fibres alimentaires (g)	1,4	
Protéines (g)	4,7	9 %
Sel (g)	0,54	9 %

* ADR: APPORTS QUOTIDIENS DE RÉFÉRENCE¹ D'UN ADULTE (8400 kJ / 2000 kcal; RÈGLEMENT (UE) No. 1169/2011 - annexe XIII - partie B)

FICHE TECHNIQUE

page 7 sur 7

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.

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