

## FICHE TECHNIQUE

page 1 sur 7

Article n°:

**30206**

Désignation de l'article:

**Croissant bretzel, 90 g**

Version

04.06.2026 0



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

**90 g**

Croissant au beurre rustique au fini façon bretzel, à déguster en tant que snack garni ou nature.

croissant au beurre croustillant légèrement courbé;  
fini rustique façon bretzel;  
grand volume et texture aérée;  
optique appétissante grâce à la pâte enroulée sans trop serrer;  
idéal pour être garni d'ingrédients salés

DE 19012000



4 038368 302067

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 : | 45 (1 x 45) |
| Pièces uniques par palette:      | 2700        |
| 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:          | 4,050 |
| Poids du carton (brut) en kg **:      | 4,642 |
| Poids de la palette (net) en kg:      | 243   |
| Poids de la palette (brut*) en kg **: | 304   |

\* y compris les transporteurs et 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                | <a href="https://gpal.epal-pallets.org">https://gpal.epal-pallets.org</a> ;<br>qualité habituellement utilisée = CLASSE NEUVE;<br>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 165 - 175 °C  
Temps de cuisson total: 20 - 22 min.  
Adjonction de vapeur : abondante

**INSTRUCTIONS DE CUISSON** (valeurs indicatives pour FOURS DE MAGASINS): Enfourner 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 mixtes, simple): Mode : combi-vapeur ; vapeur : 80 % ; température : 165 °C ; temps de cuisson : 20 min.; Enfourner les pâtons à l'état surgelé. La cuisson dépend du type d'appareil utilisé et de la charge enfournée.

**INSTRUCTION DE CUISSON** (valeurs indicatives pour fours mixtes): 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).

**Éviter tout contact avec des moules de cuisson en aluminium.**

### SUGGESTION DE GARNITURE

Avant cuisson, paner la face supérieure avec des graines de céréales. Après cuisson, laisser refroidir, puis couper en deux dans le sens de la longueur et garnir comme un sandwich.

## 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, eau, 18% BEURRE, levure, PROTÉINE DE BLÉ, sucre, sel, POUDRE D'ŒUF ENTIER, correcteur d'acidité: hydroxyde de sodium; agent de traitement de la farine: amylase, xylanase, protéase, acide ascorbique; FARINE DE BLÉ MALTÉ. Peut contenir: soja, fruits à coque, moutarde, graines de sésame, lupin, d'autres céréales contenant du gluten.

14,8 % 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, 20% BEURRE, eau, levure, PROTÉINE DE BLÉ, sucre, sel, POUDRE D'ŒUF ENTIER, correcteur d'acidité: hydroxyde de sodium; FARINE DE BLÉ MALTÉ. Peut contenir: soja, fruits à coque, moutarde, graines de sésame, lupin, d'autres céréales contenant du gluten.

17,3 % Matière grasse laitière

### RÉGIMES

☒ végétarien

☐ végétalien

## FICHE TECHNIQUE

page 5 sur 7

### ALLERGÈNES

|     | Désignation                                                     | contenir | peut contenir<br>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*                         |      |      | par portion (une pièce)      |      |      | ADR*                         |      |      |
|------------------------------|------|------|------------------------------|------|------|------------------------------|------|------|------------------------------|------|------|
| Énergie kJ                   | 1344 | 16 % | Énergie kJ                   | 1210 | 14 % | Énergie kJ                   | 1210 | 14 % | Énergie kJ                   | 1210 | 14 % |
| Énergie kcal                 | 321  |      | Énergie kcal                 | 289  |      | Énergie kcal                 | 289  |      | Énergie kcal                 | 289  |      |
| Matières grasses (g)         | 15,6 | 22 % | Matières grasses (g)         | 14,0 | 20 % | Matières grasses (g)         | 14,0 | 20 % | Matières grasses (g)         | 14,0 | 20 % |
| dont acides gras saturés (g) | 9,9  | 50 % | dont acides gras saturés (g) | 8,9  | 45 % | dont acides gras saturés (g) | 8,9  | 45 % | dont acides gras saturés (g) | 8,9  | 45 % |
| Glucides (g)                 | 36,4 | 14 % | Glucides (g)                 | 32,8 | 13 % | Glucides (g)                 | 32,8 | 13 % | Glucides (g)                 | 32,8 | 13 % |
| dont sucre (g)               | 1,5  | 2 %  | dont sucre (g)               | 1,4  | 1 %  | dont sucre (g)               | 1,4  | 1 %  | dont sucre (g)               | 1,4  | 1 %  |
| fibre alimentaires (g)       | 2,3  |      | fibre alimentaires (g)       | 2,1  |      | fibre alimentaires (g)       | 2,1  |      | fibre alimentaires (g)       | 2,1  |      |
| Protéines (g)                | 7,6  | 15 % | Protéines (g)                | 6,8  | 14 % | Protéines (g)                | 6,8  | 14 % | Protéines (g)                | 6,8  | 14 % |
| Sel (g)                      | 0,83 | 14 % | Sel (g)                      | 0,75 | 12 % | Sel (g)                      | 0,75 | 12 % | Sel (g)                      | 0,75 | 12 % |

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

#### prêt à manger

| pour 100g                    |      |      | ADR*                         |      |      | par portion (une pièce)      |      |      | ADR*                         |      |      |
|------------------------------|------|------|------------------------------|------|------|------------------------------|------|------|------------------------------|------|------|
| Énergie kJ                   | 1562 | 19 % | Énergie kJ                   | 1210 | 14 % | Énergie kJ                   | 1210 | 14 % | Énergie kJ                   | 1210 | 14 % |
| Énergie kcal                 | 373  |      | Énergie kcal                 | 289  |      | Énergie kcal                 | 289  |      | Énergie kcal                 | 289  |      |
| Matières grasses (g)         | 18,2 | 26 % | Matières grasses (g)         | 14,0 | 20 % | Matières grasses (g)         | 14,0 | 20 % | Matières grasses (g)         | 14,0 | 20 % |
| dont acides gras saturés (g) | 11,6 | 58 % | dont acides gras saturés (g) | 8,9  | 45 % | dont acides gras saturés (g) | 8,9  | 45 % | dont acides gras saturés (g) | 8,9  | 45 % |
| Glucides (g)                 | 42,3 | 16 % | Glucides (g)                 | 32,8 | 13 % | Glucides (g)                 | 32,8 | 13 % | Glucides (g)                 | 32,8 | 13 % |
| dont sucre (g)               | 1,7  | 2 %  | dont sucre (g)               | 1,4  | 1 %  | dont sucre (g)               | 1,4  | 1 %  | dont sucre (g)               | 1,4  | 1 %  |
| fibre alimentaires (g)       | 2,6  |      | fibre alimentaires (g)       | 2,1  |      | fibre alimentaires (g)       | 2,1  |      | fibre alimentaires (g)       | 2,1  |      |
| Protéines (g)                | 8,8  | 18 % | Protéines (g)                | 6,8  | 14 % | Protéines (g)                | 6,8  | 14 % | Protéines (g)                | 6,8  | 14 % |
| Sel (g)                      | 0,96 | 16 % | Sel (g)                      | 0,75 | 12 % | Sel (g)                      | 0,75 | 12 % | Sel (g)                      | 0,75 | 12 % |

\* 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 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](http://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