EUROPASTRY, S.A.
Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAGNE
Teléphone: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.

FICHE TECHNIQUE

DONNÉES DU PRODUIT

Reférence: 68211
Dénomination commerciale: CROISSANT PARIS SELECT
Dénomination légale: Viennoiserie crue surgelée avec 1,1% nappage
Code EAN carton: 8424465682113
Code EAN pack:
Code EAN unitaire: 8424465941371

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

DURÉE DE VIE

Durée de vie primaire: 365 jours
Durée de vie secondaire: 3 jours à température ambiante
**La durée de vie du produit peut varier en fonction des conditions de stockage, de préparation et d'exposition du produit fini.*

INDICATIONS DE CONSERVATION ET DE PRÉPARATION

Conservation: Conserver à une température de -18,0 ºC. Ne pas recongeler après décongélation.
Préparation: Décongeler: 20 - 30 minutes à température ambiante
Pousser: -
Cuire à: 160 - 180 ºC
15 - 18 minutes

Conseils de mise en oeuvre: Décongeler 30 minutes à la température ambiante. Cuire 17 minutes à 180ºC.

**Les temps de cuisson et de décongélation sont approximatifs selon les conditions et la température des locaux.*

LISTE DES INGRÉDIENTS

Ingrédients: Farine de BLÉ, BEURRE, eau, gluten de BLÉ, sucre, levure, sel, OEUF liquide pasteurize, fibre de BLÉ, dextrose.

Peut contenir des traces de:soja, fruits à coque, moutarde.

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

	Présence comme ingrédient	Présence comme trace
Céréales contenant du gluten (ou leurs souches hybridées et produits dérivés)	X	-
Blé	X	-
Seigle	-	-
Orge	-	-
Avoine	-	-
Épeautre	-	-
Kamut	-	-
Crustacés et produits à base de crustacés	-	-
Oeufs et produits à base d'oeufs	X	-
Poisson et produits à base de poisson	-	-
Arachides et produits à base d'arachides	-	-
Soja et produits à base de soja	-	X
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	X	-
Fruits à coque et produits dérivés	-	X
Amandes	-	-
Noisettes	-	X
Noix	-	X

	Présence comme ingrédient	Présence comme trace
Noix de cajou	-	-
Noix du Brésil	-	-
Pistaches	-	x
Noix de pécan	-	-
Noix de Macadamia ou du Queensland	-	-
Céleri et produits à base de céleri	-	-
Moutarde et produits à base de moutarde	-	x
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations >10mg/kg ou 10mg/litre en termes de SO_2	-	-
Lupin et produits à base de lupin	-	-
Mollusques et produits à base de mollusques	-	-

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g

	Produit prêt à être consommé	Produit emballé
Énergie	1876 kJ	1548 kJ
	449 kcal	370 kcal
Matières grasses	24 g	20 g
dont:		
- acides gras saturés	16 g	13 g
- acides gras mono-insaturés	7,1 g	5,8 g
- acides gras polyinsaturés	1,5 g	1,2 g
- acides gras trans	0,9 g	0,7 g
- acides gras Oméga-3	-	-
Glucides	45 g	37 g
dont:		
- sucres	8,1 g	6,6 g
Fibres Alimentaires	2,3 g	1,9 g
Protéines	12 g	9,6 g
Sel	1,1 g	0,88 g
Sodium	430 mg	350 mg
Cholesterol	64 mg	52 mg

**Les valeurs nutritionnelles du produit prêt à être consommé ont été renseignées conformément à nos indications de préparation dans la section des conseils de mise en oeuvre.*

POIDS, MESURES ET TOLÉRANCES

Produit emballé	Minimum	Moyen	Maximum
Poids (g)	53	60	68
- Pâte (g)		59	
- Garniture (g)		-	
- Nappage (g)		1	
- Décor (g)		-	
Longueur / Diamètre (mm)	130	145	160
Largeur (mm)	38	53	68
Hauteur (mm)	28	35	43

Poids approximatif produit cuit 50 g

Poids pack -

**Le poids du produit cuit peut varier en fonction des conditions de cuisson du produit fini.*

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT PRÊT À ÊTRE CONSOMMÉ

Couleur: -
Odeur: -
Goût: -
Apparence: -

**Les caractéristiques organoleptiques du produit peuvent varier en fonction des conditions de stockage, de préparation et d'exposition du produit fini.*

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES DU PRODUIT EMBALLÉ

	n	c	m (ufc/g)	M
Nombre de colonies aèrobies	-	-	-	-
Nombre de colonies anaèrobies	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totaux	-	-	-	-
Escherichia coli	1	-	10e2 ufc/g	-
Staphylocoques à coagulase positive	1	-	10e2 ufc/g	-
Bacillus cereus présumé	-	-	-	-
Clostridies réductrices de sulfite	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Moisissures	-	-	-	-
Levures	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	1	-	10e2 ufc/g	-

*Non-détecté

n → nombre d'unités dans l'échantillon.

c → nombre d'unités dans l'échantillon, dont le nombre de bactéries pourrait être compris entre m et M. L'échantillon sera considéré acceptable si les autres unités ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m.

m → valeur seuil du nombre de bactéries. Le résultat sera considéré comme satisfaisant si toutes les unités qui composent l'échantillon ont un nombre de bactéries égal ou inférieur à m.

M → valeur limite du nombre de bactéries. Le résultat sera considéré insatisfaisant si une ou plusieurs unités qui composent l'échantillon ont un nombre de bactéries égal ou supérieur à M.

INFORMATION DE CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

EMBALLAGES

	Carton	Étiquette	Scotch	Sachet
Poids approximatif (g)	363,00	3,60	4,00	18,50
Dimensions internes (mm)	390x284x199	-	-	-
Dimensions externes (mm)	395x289x208	290x80x0	1.000x75x0	0x940x0
Matériau	KB CS	SAT+ADH	PP	PEBD
Epaisseur (mm)	4,06	0,07	0,03	0,05
Couleur (mm)	Marron	Blanc	Transparent	Bleu
Recyclable*	+	+	+	+

AUTRES EMBALLAGES

	-	-	-	-	-	-	-
Poids approximatif (g)	-	-	-	-	-	-	-
Dimensions internes (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Dimensions externes (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Matériau	-	-	-	-	-	-	-
Epaisseur (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Couleur	-	-	-	-	-	-	-
Recyclable*	-	-	-	-	-	-	-

*+=Oui / -=Non

EUROPASTRY, S.A.
Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAGNE
Teléphone: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.

PALETTISATION

Carton

Unités	Poids net (kg)	Poids brut (kg)
60	3,6	4,01

Palette

Cartons/couche	Couches	Total cartons	Poids (kg)	Hauteur (m)	Type de palette
8	9	72	314	2,02	Pallet Chep 80x120 Md

IMAGE DU PRODUIT PRÊT À ÊTRE CONSOMMÉ

CERTIFICATIONS ET CLAIMS OU LABELS DE COMMUNICATION

CERTIFICATIONS:

- Halal

CLAIMS OU LABELS DE COMMUNICATION:

RÉGLEMENTATION APPLICABLE

- Règlement (CE) 852/2004, et modifications ultérieures, concernant l'hygiène des produits alimentaires.
- Règlement (CE) 2073/2005, et modifications ultérieures, concernant les critères microbiologiques applicables aux produits alimentaires.
- Règlement (CE) 396/2005, et modifications ultérieures, concernant les limites maximales de résidus de pesticides dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale.
- Règlement (UE) 915/2023, et modifications ultérieures, fixant la teneur maximale de certains contaminants dans les produits alimentaires.
- Règlement (UE) 1169/2011, et modifications ultérieures, concernant les informations sur les denrées alimentaires fournies au consommateur.
- Règlement (CE) 1333/2008, et modifications ultérieures, sur les additifs alimentaires.
- OGM (Organisme Génétiquement Modifié) et Radiations Ionisantes: Les matières premières utilisées dans la préparation de ce produit n'ont pas été traitées avec des rayonnements ionisants et ne contiennent ni ne proviennent d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) et ne nécessitent donc pas d'étiquetage spécial. Législation applicable:
  - Règlement (CE) 1829/2003, et modifications ultérieures, sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
  - Règlement (CE) 1830/2003, et modifications ultérieures, concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés.

Toute copie imprimée peut être obsolète.