

## FICHE TECHNIQUE

### DONNÉES DU PRODUIT

Référence: 80201

Dénomination commerciale: CROISSANT DE LARD

Dénomination légale: Viennoiserie crue surgelée

Code EAN carton: 8424465802016

Code EAN pack:

Code EAN unitaire: 8424465955392

### INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

#### › DURÉE DE VIE

Durée de vie primaire: 180 jours

Durée de vie secondaire: 2 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 °C. Ne pas recongeler après décongélation.

**Préparation:** Décongeler: -

Pousser: 90 - 120 minutes

Cuire à: 180 - 190 °C

12 - 15 minutes

**Conseils de mise en œuvre:** Faire pousser 120 minutes. Cuire 12-15 minutes à 190°C.

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

#### › LISTE DES INGRÉDIENTS

**Ingrédients:** Farine de BLÉ, saindoux (graisse de porc, stabilisant (E471)), eau, sucre, levure, sel, agent de traitement de la farine (E300).

**Peut contenir des traces de:** soja, oeuf, lait, moutarde.

#### › SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

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

## Présence comme ingrédient

## Présence comme trace

Noix de cajou	-	-
Noix du Brésil	-	-
Pistaches	-	-
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 <sub>2</sub>	-	-
Lupin et produits à base de lupin	-	-
Mollusques et produits à base de mollusques	-	-

## &gt; DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g

	Produit prêt à être consommé	Produit emballé
<b>Énergie</b>	2031 kJ	1774 kJ
	487 kcal	426 kcal
<b>Matières grasses</b>	32 g	28 g
<i>dont:</i>		
- acides gras saturés	16 g	14 g
- acides gras mono-insaturés	11 g	9,7 g
- acides gras polyinsaturés	4,7 g	4,1 g
- acides gras trans	0,1 g	0,1 g
- acides gras Oméga-3	-	-
<b>Glucides</b>	43 g	38 g
<i>dont:</i>		
- sucres	7,0 g	6,1 g
<b>Fibres Alimentaires</b>	1,7 g	1,5 g
<b>Protéines</b>	5,5 g	4,8 g
<b>Sel</b>	1,0 g	0,88 g
<b>Sodium</b>	403 mg	352 mg
<b>Cholesterol</b>	269 mg	235 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.

## &gt; POIDS, MESURES ET TOLÉRANCES

Produit emballé	Minimum	Moyen	Maximum
<b>Poids (g)</b>	63	70	78
- Pâte (g)		70	
- Garniture (g)		-	
- Nappage (g)		-	
- Décor (g)		-	
<b>Longueur / Diamètre (mm)</b>	71	90	110
<b>Largeur (mm)</b>	50	80	110
<b>Hauteur (mm)</b>	28	35	43

**Poids approximatif produit cuit** -

**Poids pack** -

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

## &gt; CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT PRÊT À ÊTRE CONSOMMÉ

**Couleur:** Surface brillante et dorée

**Odeur:** Arôme doux de viennoiserie à la beurre

**Goût:** Viennoiserie à la beurre

**Apparence:** Forme typique de croissant feuilleté

\*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 aérobie	-	-	-	-
Nombre de colonies anaérobies	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totaux	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	10e2 ufc/g	-
<i>Staphylocoques à coagulase positive</i>	1	-	10e2 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> présumé	-	-	-	-
<i>Clostridies réductrices de sulfite</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Moisissures	-	-	-	-
Levures	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	1	-	10e2 ufc/g	-

\*Non-déecté

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)	325,00	3,69	4,00	22,00
Dimensions internes (mm)	385x285x120	-	-	-
Dimensions externes (mm)	390x290x129	80x290x0	1.000x75x0	580x485x0
Matériau	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Épaisseur (mm)	4,18	0,14	0,03	0,04
Couleur (mm)	Marron	Blanc	Transparent	Bleu
Recyclable*	+	+	+	+

### ➤ AUTRES EMBALLAGES

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

\*+=Oui / -=Non

## > PALETTISATION

### Carton



#### Unités

55

#### Poids net (kg)

3,85

#### Poids brut (kg)

4,19

### Palette



#### Cartons/couche

8

#### Couches

14

#### Total cartons

112

#### Poids (kg)

494

#### Hauteur (m)

1,96

#### Type de palette

Pallet Chep 80x120 Md

## IMAGE DU PRODUIT PRÊT À ÊTRE CONSOMMÉ



## CERTIFICATIONS ET CLAIMS OU LABELS DE COMMUNICATION

### > CERTIFICATIONS:

### > 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.

