

FICHE TECHNIQUE

DONNÉES DU PRODUIT

Référence: 69231

Dénomination commerciale: CRODOTS

Dénomination légale: Viennoiserie surgelée prête à être consommée avec 6,2% de nappage

Code EAN carton: 8424465692310

Code EAN pack:

Code EAN unitaire: 8424465994353

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

► DURÉE DE VIE

Durée de vie primaire: 365 jours

Durée de vie secondaire: 5 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: 20 minutes à température ambiante

Pousser: -

Cuire à: -

Conseils de mise en oeuvre: Décongeler à température ambiante 20 minutes.

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

► LISTE DES INGRÉDIENTS

Ingrédients: Farine de BLÉ, graisse végétale (palme), margarine (graisse végétale (palme), huiles végétales (tournesol, soja, colza), eau, émulsifiant (E471), acidifiant (E330), colorant (E160a)), eau, sucre, levure, sel, GLUTEN de BLÉ, agent de traitement de la farine (E300).

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

► SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

	Présence comme ingrédient	Présence comme trace
Céréales contenant du gluten	X	-
(ou leurs souches hybridées et produits dérivés)		
Blé	X	-
Seigle	-	X
Orge	-	X
Avoine	-	X
Épeautre	-	X
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	-	X
Noisettes	-	X
Noix	-	-

	Présence comme ingrédient	Présence comme trace
Noix de cajou	-	-
Noix du Brésil	-	-
Pistaches	-	X
Noix de pécan	-	X
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	2158 kJ	-
	519 kcal	-
Matières grasses	39 g	-
dont:		
- acides gras saturés	20 g	-
- acides gras mono-insaturés	15 g	-
- acides gras polyinsaturés	4,0 g	-
- acides gras trans	0,4 g	-
- acides gras Oméga-3	-	-
Glucides	36 g	-
dont:		
- sucres	11 g	-
Fibres Alimentaires	0,9 g	-
Protéines	5,4 g	-
Sel	0,75 g	0,00 g
Sodium	298 mg	-
Cholesterol	-	-

*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)	72	80	88
- Pâte (g)		75	
- Garniture (g)		-	
- Nappage (g)		5	
- Décor (g)		-	
Longueur / Diamètre (mm)	88	94	100
Largeur (mm)	-	-	-
Hauteur (mm)	36	42	48

Poids approximatif produit cuit 80 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: Extérieur doré, décoré de sucre, intérieur ivoire

Odeur: Doux arôme de viennoiserie frite

Goût: Viennoiserie frite sucrée

Apparence: Homogène, décor de sucre

*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	1	-	1,0e4 ufc/g	-
Nombre de colonies anaérobies	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totaux	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	1,0e1 ufc/g	-
<i>Staphylocoques à coagulase positive</i>	1	-	1,0e1 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>	5	-	*	-

*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.

➤ POURCENTAGE DE GRAISSE À L'ÉTAT CRU

➤ POURCENTAGE DE GRAISSE APRÈS CUISSON

Margarina: 17.00%

INFORMATION DE CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

➤ EMBALLAGES

	Carton	Étiquette	Scotch	Sachet
Poids approximatif (g)	109,00	3,69	-	11,30
Dimensions internes (mm)	378x290x110	-	-	-
Dimensions externes (mm)	385x295x115	80x290x0	-	750x595x240
Matériau	KM CS	SAT+ADH	-	PEAD
Epaisseur (mm)	2,30	0,14	-	-
Couleur (mm)	Marron	Blanc	-	Bleu
Recyclable*	+	-	-	+

➤ AUTRES EMBALLAGES

	854530	855536	-	-	-	-	-
Poids approximatif (g)	113,00	-	-	-	-	-	-
Dimensions internes (mm)	393x297x110	0x0x0	-	-	-	-	-
Dimensions externes (mm)	395x299x112	100x100x100	-	-	-	-	-
Matériau	KM CS	-	-	-	-	-	-
Epaisseur (mm)	2,00	-	-	-	-	-	-
Couleur	Marron	Transparent	-	-	-	-	-
Recyclable*	S	N	-	-	-	-	-



*+=Oui / -=Non

PALETTISATION

Carton



Unités

Poids net (kg)

Poids brut (kg)

24

1,92

2,57

Palette



Cartons/couche

Couches

Total cartons

Poids (kg)

Hauteur (m)

Type de palette

8

15

120

333

1,88

Pallet europeo 800*1200 marron

IMAGE DU PRODUIT PRÊT À ÊTRE CONSOMMÉ



CERTIFICATIONS ET CLAIMS OU LABELS DE COMMUNICATION

CERTIFICATIONS:

- Halal
- RSPO

CLAIMS OU LABELS DE COMMUNICATION:

- Fabriqué avec de la margarine
- Sans colorants artificiels
- Sans conservateurs
- Sans graisses hydrogénées

RÈGLEMENTATION 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) 2023/915, et modifications ultérieures, concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées 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.

