



Version n° 4

FICHE TECHNIQUE
**CROISSANT 70g - beurre fin - prêt à cuire surgelé -
 FOUR A IDEES**

Code article : **32811**Marque : **FOUR A IDEES**

code EAN (carton) :

code EAN (sachet) :

code EAN (à l'unité) :

N° déclaration sanitaire : **35-327-02**N° nomenclature douanière : **1905 90 90**

Fabriqué en France

Code article du client : **VS1177**code EAN client (carton) : **03700478311772**

code EAN client (sachet) :

code EAN client (à l'unité) :

code fabricant : **FAB 538 SG**

Pour les produits bio, n° de licence Ecocert :

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé



Longueur : 14.5 cm ± 2.0 cm

Largeur : 6.0 cm ± 1.0 cm

Hauteur : 4.5 cm ± 1.0 cm

Produit cuit

*A titre indicatif :*

Poids moyen : 59g

Longueur : 18.5 cm

Largeur : 7.5 cm

Hauteur : 5.5 cm

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cru)	% RNJ (pour 100g de produit cru)
farine de BLE, BEURRE fin 23% , eau, levure, sucre, OEUFS , sel, GLUTEN de blé , enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (E300), Dorure (OEUFS , eau) Contient : gluten, oeufs, produits laitiers. Peut contenir : traces de soja, traces de fruits à coque. Convient aux végétaliens : Non Convient aux végétariens : Oui OGM : néant Ionisation : néant	Energie : 1515 kJ / 360 kcal Matières grasses : 19.6 g dont : acides gras saturés : 12.6 g Glucides : 38.5 g dont : sucres : 5.7 g Fibres alimentaires : 2.2 g Protéines : 6.8 g Sel : 1.01 g	18.1 % 28.0 % 63.0 % 14.8 % 6.4 % 8.7 % 13.7 % 16.9 %

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes du laboratoire d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 100 000 / g	< 1 000 000 / g	ISO 4833 + NF V 08-100
Escherichia coli	< 10 / g	< 100 / g	NF EN ISO 16649-2
Salmonelles	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/4-05/04
Staphylocoque doré	< 100/g	< 1 000 / g	NF V 08-057-1



Version n° 4

FICHE TECHNIQUE
**CROISSANT 70g - beurre fin - prêt à cuire surgelé -
FOUR A IDEES**

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date limite d'utilisation optimale : 9 mois (270 jours) à partir de la date de surgélation notée sur l'emballage.

A conserver au congélateur à -18°C avant utilisation

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

Conservation pour un usage ménager :

* 12h au réfrigérateur

** 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur

*** dans le congélateur à -18°C : jusqu'à la date limite d'utilisation optimale indiquée sur l'emballage

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

Mise sur plaque (600 x 400)	12 unités par plaque en diagonale. La pointe doit être dirigée vers la sortie du four pour éviter qu'elle ne se décolle.
Décongélation	environ 20 min à température ambiante
Cuisson (en four ventilé)	environ 16 min environ à 165°C our ouvert
Finition	

Nota : chaque four a ses propres caractéristiques. Nous vous suggérons de bien noter les paramètres de cuisson donnant les meilleurs résultats avec votre matériel.

CONDITIONNEMENT

Format carton externe (L x l x h)	388 x 298 x 244 mm	Volume du carton (m ³)	0.029
Poids net d'un carton	4.200 kg	Pièces / carton	60
Poids brut d'un carton	4.637 kg	Cartons / palette	64
Poids brut d'une palette	324.792 kg	Cartons / couche	8
Dimensions de la palette	80 x 120 cm	Couches / palette	8
Type de palette	Europe	Hauteur totale	2.102 m

Sachets :

Format sachet consommateur (L x l)		Pièces / sachet	30
Poids net d'un sachet consommateur	2.100 kg	Sachets / carton	2

CONTACT

Pour tout renseignement / Contact :

Adresse : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine

Courriel de France métropolitaine : commercialfrance@le-duff.com

Courriel de l'international et DOM-TOM : exportsales@le-duff.com