

FICHE TECHNIQUE		Révision n° :5
		MAJ: 19/09/14
VS1202	150 croissants complice 70g	Rédigé par :DD
		Page 1/3

Description du produit :

Croissant beurre 70g, prêt à pousser, cru, surgelé.

Mise en œuvre :

Pousse : 2h15-2h30 à 28°C (pousse directe) – 75-85% humidité.

Repos : 10 min

Dorage : Œuf entier battu sans eau

Cuisson : 185°C pendant 11 à 14 min (air ventilé) / 210°C pendant 12 à 14 min (four à sole)

(Ne pas recongeler un produit décongelé)

Liste d'ingrédients :

Farine de blé, beurre 26%, eau, sucre, levure, gluten de blé, sel, émulsifiants : E471-E322, stabilisant : E415, agent de traitement de la farine : E300, colorant : caroténoïdes d'origine naturelle, enzyme.

Présence éventuelle de lécithine de soja

Pays d'origine

Produit fabriqué en France avec du beurre d'origine différente.

Durée de vie :

Avant décongélation	6 mois à -18°C dans leur emballage d'origine
Après cuisson	A consommer dans la journée de mise en oeuvre

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Spécification / tolérance
Aspect	Croissant droit surgelé
Saveur	Typique de la viennoiserie au beurre
Texture	Pâte molle et élastique après décongélation.

Caractéristiques microbiologiques

Plan de surveillance interne, critères non libératoires

Critère	Spécification (m) / tolérance
Listéria monocytogenes	< 100 UFC/g
Salmonelle	Absence dans 25g
E. coli	m=10 UFC/g M=10m
Entérobactéries 30°C	m=10000 UFC/g M=10m
ASR 46°C	m=100 UFC/g M=10m
Staphylocoques coagulase +	m=100 UFC/g M=10m

FICHE TECHNIQUE		Révision n° :5
		MAJ: 19/09/14
VS1202	150 croissants complice 70g	Rédigé par :DD
		Page 2/3

Caractéristiques physiques

Critère	Spécification / tolérance
Dimensions cru	Longueur : 152mm +/-8mm
Poids cru	70g (TU1= 65.5g et TU2= 61g)
Corps étranger	Absence

Valeurs nutritionnelles (calcul pour 100g de produit prêt à consommer):

valeur énergétique	1783 kJ / 428 kcal /100g
matières grasses	27.1 g/100g
dont :	
- acides gras saturés	18.5 g/100g
glucides	38.8 g/100g
dont :	
- sucres	6.5 g/100g
protéines	6.1 g/100g
sel	1.04 g/100g

OGM

Produit non soumis à étiquetage d'après les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation

Pas de traitement par ionisation de ce produit ainsi que des matières le composant.

Conditionnement

Description Emballage produit	Poids unitaire	Quantité par carton	Poids net carton	Poids brut carton
2 sachets thermo-soudés dans un carton ondulé	70g	150 pièces par carton	10,5 kg	10.92kg

Palettisation

Carton/couche	Couche/palette	Carton/palette	Dimensions carton
8	8	64	390x290x205 mm dimensions intérieures (épaisseur 4mm)

FICHE TECHNIQUE		Révision n° :5
		MAJ: 19/09/14
VS1202	150 croissants complice 70g	Rédigé par :DD
		Page 3/3

Allergènes :

ALLERGENES	Présence intentionnelle	Contamination possible	Pas étudié
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées).	Oui (Farine de blé, gluten de blé)	-	
Crustacés	Non	Non	
Œufs	Non	Oui*	
Poissons	Non	Non	
Arachides	Non	Non	
Soja	Non	Oui	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).	Oui (Beurre)	-	
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits.	Non	Non	
Céleri et produits à base de céleri.	Non	Non	
Moutarde et produits à base de moutarde.	Non	Non	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	Non	Oui*	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO ₂ .	Non	Non	
Lupin et produits à base de lupin	Non	Non	
Mollusques et produits à base de mollusques	Non	Non	

* allergènes présents chez un fournisseur de matière première – non étiquetés.