

CROISSANT AU JAMBON

150g

Code article : 030033



IT/PF/FTRCCJ
Date : 06/07/16
Indice de révision : 2
Page 1 sur 2
Date révision : 03/03/20



Croissant droit mi-brioché, mi-feuilleté pour une meilleure aération du produit ainsi qu'un meilleur fondant en bouche.

Suggestion de présentation

Produit frais, transformé en France.

COMPOSITION

Croissant 38,7% (farine (farine de **blé** – farine de fèves – farine de **blé** malté) - eau - margarine (huiles et graisses végétales (palme - colza) - eau - émulsifiant : E471 - acidifiant : E330) - sucre - levure - sel - antioxydant : E300) - eau - jambon cuit standard 12,9% (jambon de porc (Origine : UE) - eau – sel – sirop de glucose – stabilisants : E451 ; E450 – dextrose – arômes – gélifiant : E407 - antioxydant : E316 - conservateur : E250) - **emmental** 9,7% - farine de **blé** - margarine (huiles et graisses végétales (palme - colza) - eau - émulsifiant : E471 - acidifiant : E330) - **lactose** - protéines de **lait** - **crème** - sel - épice - extraits d'épices.
(Pourcentages exprimés sur le total de la recette)

Traces éventuelles de poissons, mollusques, crustacés, œufs, céleri, moutarde, soja et fruits à coque.

CONSEILS D'UTILISATION

Le produit doit subir les conseils de réchauffage ci-dessous avant d'être consommé.

Au four traditionnel : Préchauffer votre four pendant 10 minutes à 210°C (Th.7).

Enlever les croissants de leur emballage et les mettre dans un plat adapté.

Mettre au four et réchauffer pendant 12 minutes environ.

Nous vous déconseillons l'usage du micro-ondes.

RECYCLAGE

Barquette et film plastique : à jeter.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g*

ENERGIE	1039 kJ (soit 249 Kcal)
MATIERES GRASSES	14%
dont Acides Gras Saturés	7,1%
GLUCIDES	23%
dont Sucres	2,8%
PROTEINES	7,0%
SEL	1,28%



*Valeurs obtenues par calcul

MG < 15%

Servi en entrée : ce produit contient moins de 15% de matières grasses et peut être servi de manière non limitée.

Servi en plat : le rapport P/L est < à 1, il est limité à 2 mises au menu sur 20 repas successifs

CONSERVATION

DLC garantie à la livraison : J + 9

Température de conservation : 0°C à + 4°C

A consommer rapidement après ouverture.

Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

	REDACTEUR	VERIFICATEURS		APPROBATEUR
Nom	C. ROFFAT	M. IMBERT	V. LEFEBRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	03/03/20	03/03/20	03/03/20	03/03/20
Visa				

DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 42.127.001 CE
 Code emballer : Emb. 42 127 A
 GENCOD : 332 589 318 320 1

Fabriqué à : Mably (42)

BARQUETTE

Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
APET / PE / EVOH	42	315 x 235 x 60	4,44

COLIS

Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm ³)
134	319 x 239 x 179	13,65

COLISAGE

Nb de pièces / barquette	Nb de barquettes / colis	Poids brut du colis (en kg)	Poids net du colis (en kg)
4	3	2,06	1,80

PALETTISATION

Nb de colis / couche	Nb de couches / palette	Nb de colis / palette	Poids brut palette (kg) (palette comprise)	Poids net palette (kg)
10	10	100	229	180,00

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 1937 mm, palette comprise)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	LAB.MI.282
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	LAB.MI.284
Clostridium perfringens	30 UFC/g	LAB.MI.283
Salmonelles	Abs. /25g	MSRV LAB.MI.087
Listeria	Abs. /25g	Méthode AES 10/03-09/00

Produit conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM et n'ayant subi aucun traitement ionisant.

ALLERGENES en tant qu'ingrédients

(Règlement (UE) N°1169/2011)

	OUI	NON		OUI	NON
Œufs et dérivés	X		Lait et dérivés	X	
Crustacés et dérivés	X		Gluten et dérivés	X	
Mollusques et dérivés	X		Lupin		X
Poissons et dérivés	X		Céleri et dérivés		X
Arachides et dérivés	X		Moutarde et dérivés		X
Soja et dérivés	X		Sésame et dérivés		X
Fruit à coques et dérivés	X		Sulfites et anhydride sulfureux		X

SCHEMA D'ELABORATION

Réception et stockage des matières premières → Récupération des matières premières → Fabrication de la sauce → Cuisson et Passage en cellule de refroidissement du croissant → Assemblage → Dépôt de la sauce, du jambon et du fromage → Conditionnement → Encartonnage & palettisation → Stockage avant expédition → Expédition.

ENVIRONNEMENT

Nous trions tous nos déchets afin de réduire au maximum le volume de nos Déchets Industriels Banaux. Ainsi, chaque année nous améliorons notre ratio DIB/tonnage produits finis. Nos déchets organiques sont également valorisés en méthanisation.

	REDACTEUR	VERIFICATEURS		APPROBATEUR
Nom	C. ROFFAT	M. IMBERT	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	03/03/20	03/03/20	03/03/20	03/03/20
Visa				