

# CROISSANT AU JAMBON

t.2.1

150g

Code article : 030033

- Garniture riche composée de jambon et de sauce type béchamel.



Nutriscore\_D

IT/PF/FTRCCJ  
Date : 06/07/16  
Indice de révision : 3  
Page 1 sur 2  
Date révision : 18/11/24



Suggestion de présentation

Produit frais, transformé en France.

## COMPOSITION

Pâte garnie de sauce blanche, de jambon cuit standard et d'emmental.

Croissant 38,7% [farine de **blé** - eau - margarine (graisse de palme - eau - huile de colza - émulsifiant : E471 - acidifiant : E330) - sucre - levure - sel - **gluten** de **blé** - 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** 9,6% - farine de **blé** - margarine (graisse de palme - eau - huile de colza - émulsifiant : E471 - acidifiant : E330) - **lactose** - protéines de **lait** - **crème** - sel - muscade - extraits d'épices.

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

## CONDITIONS D'UTILISATION

Réchauffer suivant les conditions de préparation avant de consommer le produit.

Au four traditionnel : Préchauffer votre four pendant 10 minutes à 210°C (thermostat 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 four à micro-ondes.

## RECYCLAGE

Barquette et film plastique : à jeter.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g\*

ENERGIE	1044 kJ (soit 250 Kcal)
MATIERES GRASSES	14%
dont Acides Gras Saturés	7,1%
GLUCIDES	23%
dont Sucres	2,9%
PROTEINES	7,3%
SEL	1,29%

Calories  
**250 Kcal**  
Pour 100g



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. RIGAUD	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	18/11/24	18/11/24	18/11/24	18/11/24
Visa				

## DONNEES LOGISTIQUES

N° d'agrément communautaire : FR 42.127.001 UE  
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 <sup>3</sup> )
APET / PE / EVOH	42	315 x 235 x 60	4,44

### COLIS

Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm <sup>3</sup> )
111	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	2,04	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	227	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	Méthode interne selon NF ISO 16649-2
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	Méthode interne selon NF EN ISO 6888-1
Clostridium perfringens	30 UFC/g	Méthode interne selon NF EN ISO 7937
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
Fruits à coque 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. RIGAUD	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
Fonction	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
Date	18/11/24	18/11/24	18/11/24	18/11/24
Visa				