



FICHE TECHNIQUE

CROISSANT LUNCH 30g - beurre fin prêt à cuire surgelé - FOUR A IDEES



Version n° 8

Code article : **31686**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 : **VS 1183**code EAN client (carton) : **03700478311833**

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 : 9.0 cm ± 1.0 cm

Largeur : 4.0 cm ± 1.0 cm

Hauteur : 2.5 cm ± 1.0 cm

Produit cuit

*A titre indicatif :*

Poids moyen : 25g

Longueur : 13.0 cm

Largeur : 5.5 cm

Hauteur : 4.0 cm

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cru)	% RNJ (pour 100g de produit cru)
farine de BLE, BEURRE 23% , eau, levure, sucre, OEUFS , sel, GLUTEN de blé , enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (E300), Dorure (OEUFS , eau)	Energie : 1 490 kJ / 355 kcal Matières grasses : 19,9 g dont : acides gras saturés : 12,6 g Glucides : 37,0 g dont : sucres : 5,5 g Fibres : 1,6 g Protéines : 7,7 g Sel : 1,01 g	17,8 % 28,4 % 62,9 % 14,2 % 6,1 % 6,3 % 15,4 % 16,8 %
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		

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