



CROISSANT VEGAN FOURRÉ FRAMBOISE 90G MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE PRÊT À CUIRE SURGELÉ BAKER SOLUTION

Code article	38539	Marque	BAKER SOLUTION
Code EAN (carton)	03419280056787	N° nomenclature douanière	1905 90 70
Code EAN (sachet)		Lieu de fabrication	France

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Produit surgelé : Longueur : 13.5 cm ± 2.0 cm
Largeur : 6.0 cm ± 1.0 cm
Hauteur : 4.0 cm ± 1.0 cm

Produit cuit : Poids moyen : 79g
(à titre indicatif) Longueur : 18.0 cm ± 2.0 cm
Largeur : 8.0 cm ± 1.5 cm
Hauteur : 5.0 cm ± 1.0 cm

Ingrédients: farine de BLE, eau, matière grasse végétale 17% (huile de palme non hydrogénée, eau, huile de colza non hydrogénée, huile de coco non hydrogénée, sel, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), correcteur d'acidité (acide lactique d'origine végétale), arôme naturel), fourrage framboise 16% (sirop de glucose-fructose, framboises, sucre, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), correcteur d'acidité (citrate tricalcique), conservateur (sorbate de potassium), arôme naturel), sucre, levure, finition 3% (sucre, huile de palme non hydrogénée, colorant (concentré de radis, cassis et pomme)), farine d'EPEAUTRE, sel, GLUTEN de blé, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).

Contient : gluten.

Peut contenir : traces d'oeufs, traces de soja, traces de produits laitiers, traces de fruits à coque, traces de graines de sésame.

Les enzymes dans le produit cuit sont dénaturées et sont considérées comme auxiliaires technologiques ; ainsi elles ne sont plus à déclarer dans la liste des ingrédients (en application des règlements UE 1332/2008 et 1169/2011).

OGM : néant Convient aux végétaliens : O Certifié Kashmer : N (O = oui / N = non)
Ionisation : néant Convient aux végétariens : O Certifié Halal : N

Valeurs nutritionnelles pour 100g	produit surgelé	% AR*	produit cuit	% AR*
Energie (kJ) / (kcal)	1391 / 332	16.6 %	1635 / 390	19.5 %
Matières grasses (g)	14.0	20.0 %	17.0	24.3 %
dont acides gras saturés (g)	7.3	36.5 %	8.4	42.0 %
Glucides (g)	45	17.3 %	52	20.0 %
dont sucres (g)	17.0	18.9 %	19.0	21.1 %
Fibres alimentaires (g)	2.4	9.6 %	2.7	10.8 %
Protéines (g)	5.2	10.4 %	5.9	11.8 %
Sel (g)	0.46	7.7 %	0.53	8.8 %

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/3-09/00
Moisissures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1






CROISSANT VEGAN FOURRÉ FRAMBOISE 90G MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE PRÊT À CUIRE SURGELÉ BAKER SOLUTION

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 270 jours (9 mois) 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.**
Conditions de conservation :

- * 24h au réfrigérateur
- ** 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur
- *** dans le congélateur à -18°C : jusqu'à la date de durabilité minimale indiquée sur l'emballage

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

 Mise sur plaque (600 x 400)	12 unités par plaque
 Décongélation	environ 45-60 min à température ambiante
 Préchauffage du four	190°C
Cuisson (en four ventilé)	environ 17-18 min à 165-170°C, oura ouvert

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

Palette

Type de palette / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cartons / palette	80
Poids net / Poids brut d'une palette	316.800 kg / 375 kg	Cartons / couche	8
Hauteur totale	2.00 m	Couches / palette	10

Carton

Dimensions externes (L x l x h)	398 x 288 x 185 mm	Volume (m ³)	0.022
Poids net d'un carton	3.960 kg	Pièces / carton	44
Poids brut d'un carton	4.341 kg	Sachets / carton	2

Sachet

Poids net d'un sachet	1.980 kg	Pièces / sachet	22
-----------------------	----------	-----------------	----

Éléments complémentaires dans le carton	N	(O = oui / N = non)
---	---	---------------------

POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

Adresse : BAKER SOLUTION - CS43814 - 35538 Noyal-sur-Vilaine Cedex



TECHNICAL SHEET

FROZEN READY TO BAKE VEGETABLE FAT RASPBERRY-FILLED VEGAN CROISSANT 90G BAKER SOLUTION

Product code	38539	Brand	BAKER SOLUTION
EAN code (case)	03419280056787	Customs declaration number	1905 90 70
EAN code (bag)		Manufactured in	France

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product:

Length:	13.5 cm ± 2.0 cm
Width:	6.0 cm ± 1.0 cm
Height:	4.0 cm ± 1.0 cm

Baked product:

Average weight:	79g (indicative information)
(indicative information) Length:	18.0 cm ± 2.0 cm
Width:	8.0 cm ± 1.5 cm
Height:	5.0 cm ± 1.0 cm

Ingrédients: **WHEAT flour**, water, vegetable fat 17% (non-hydrogenated palm oil, water, non-hydrogenated rapeseed oil, non hydrogenated coconut oil, salt, emulsifier (mono- and diglycerides of fatty acids), acidity regulator (lactic acid of plant origin), natural flavouring), raspberry filling 16% (glucose-fructose syrup, raspberries, sugar, gelling agent (pectin), acid agent (citric acid), acidity regulator (tricalcium citrate), preservative (potassium sorbate), natural flavouring), sugar, yeast, finish 3% (sugar, non-hydrogenated palm oil, colour (radish, blackcurrant and apple concentrate)), **SPELT flour**, salt, **wheat GLUTEN**, flour treatment agents (alpha-amylases, hemicellulases, ascorbic acid).

Contains: gluten.

May contain: traces of eggs, traces of dairy products, traces of nuts, traces of sesame seeds, traces of soya.

Enzymes in the baked product are denatured and are considered as processing aids ; so they shall not be required to be included in the list of ingredients (in application with regulations EU 1332/2008 and 1169/2011).

GMO:	without	Suitable for vegans:	Y	Kosher certified:	N	(Y = yes / N = no)
Ionization:	without	Suitable for vegetarians:	Y	Halal certified:	N	

Nutritional values per 100g	frozen product	% RI*	baked product	% RI*
Energy (kJ) / (kcal)	1391 / 332	16.6 %	1635 / 390	19.5 %
Fat (g)	14.0	20.0 %	17.0	24.3 %
of which saturates (g)	7.3	36.5 %	8.4	42.0 %
Carbohydrate (g)	45	17.3 %	52	20.0 %
of which sugars (g)	17.0	18.9 %	19.0	21.1 %
Fibre (g)	2.4	9.6 %	2.7	10.8 %
Protein (g)	5.2	10.4 %	5.9	11.8 %
Salt (g)	0.46	7.7 %	0.53	8.8 %

* Reference intake for an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)

Microbiological characteristics	Targets	Tolerances	Methods of analysis laboratory
Aerobic mesophilic total count	< 100 000 cfu/g	< 1 000 000 cfu/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 cfu/g	< 100 cfu/g	ISO 16649-2
Salmonella	absence in 25g	absence in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 cfu/g	< 1 000 cfu/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 cfu/g	< 1 000 cfu/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	absence in 25g	absence in 25g	AES 10/3-09/00
Moulds	< 1 000 cfu/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



TECHNICAL SHEET

FROZEN READY TO BAKE VEGETABLE FAT RASPBERRY-FILLED VEGAN CROISSANT 90G BAKER SOLUTION

STORAGE AND SHELF LIFE




Date of minimum durability: 270 days (9 months) from the date indicated on the packaging.

Store at -18°C or below before use. **DO NOT REFREEZE ONCE THAWED.**

Storage conditions:

- * 24h in the refrigerator
- ** 3 days in the freezer compartment of the refrigerator
- *** in the freezer at -18°C: until the date of minimum durability indicated on the packaging

INSTRUCTIONS FOR BAKING

 600 x 400 mm	Tray arrangement (600 x 400)	12 items on a tray
	Defrosting	approximately 45-60 min at room temperature
	Preheating oven	190°C
	Baking (in ventilated oven)	approximately 17-18 min at 165-170°C, open damper

Nota: Each oven has its own characteristics. We suggest you record all parameters giving the best results baking with your equipment.

PACKAGING

Pallet

Pallet type / Dimensions	EURO / 80 x 120 cm	Cases / pallet	80
Net weight / Gross weight of pallet	316.800 kg / 375 kg	Cases / layer	8
Total height	2.00 m	Layers/ pallet	10

Case

External dimensions (L x W x H)	398 x 288 x 185 mm	Volume (m ³)	0.022
Net weight of case	3.960 kg	Pieces / case	44
Gross weight of case	4.341 kg	Bags / case	2

Bag

Net weight of bag	1.980 kg	Pieces / bag	22
-------------------	----------	--------------	----

Additional components in the case	N	(Y = yes / N = no)
-----------------------------------	---	--------------------

FOR ANY INFORMATION / CONTACT

Address: BAKER SOLUTION - CS43814 - 35538 Noyal-sur-Vilaine Cedex



VEGAN CROISSANT MIT HIMBEERFÜLLUNG 90G PFLANZLICHEM FETT BACKFERTIG TIEFGEFROREN BAKER SOLUTION

Produktcode	38539	Schutzmarke	BAKER SOLUTION
Strichcode (Karton)	03419280056787	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 70
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt: Länge: 13.5 cm ± 2.0 cm
Breite: 6.0 cm ± 1.0 cm
Höhe: 4.0 cm ± 1.0 cm

Gebackenes Produkt: Durchschnittliches Gewicht: 79g (zur Information)

(zur Information) Länge: 18.0 cm ± 2.0 cm
Breite: 8.0 cm ± 1.5 cm
Höhe: 5.0 cm ± 1.0 cm

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, pflanzliches Fett 17% (ungehärtetes Palmöl, Wasser, ungehärtetes Rapsöl, Pflanzenöl (Koko), Salz, Emulgator (Mono-und Diglyceride von Speisefettsäuren), Säureregulator (Milchsäure pflanzlichen Ursprungs), natürliches Aroma), Himbeerefüllung 16% (Glukose-Fruktose-Sirup, Himbeeren, Zucker, Geliermittel (Pektin), Säuerungsmittel (Citronensäure), Säureregulator (Tricalciumcitrat), Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), natürliches Aroma), Zucker, Hefe, Dekor 3% (Zucker, ungehärtetes Palmöl, Farbstoff (konzentrierter Rettich, schwarze Johannisbeere und Apfel)), **DINKELMEHL**, Salz, **WEIZENGLUTEN**, Mehlbehandlungsmittel (Alpha-Amylasen, Hemicellulasen, Ascorbinsäure).

Enthält: Gluten.

Kann enthalten: Spuren von Soja, Spuren von Eiern, Spuren von Milchprodukten, Spuren von Schalenfrüchten, Spuren von Sesamsamen.

Enzyme in dem gebackem Produkt sind denaturiert und gelten als Verarbeitungshilfsstoffe ; dann brauchen sie nicht mehr im Zutatenverzeichnis aufgeführt zu werden (in Anwendung der Vorschriften EU 1332/2008 and 1169/2011).

Ohne GVO	Für Veganer geeignet: J	Koscher zertifiziert: N	(J = Ja / N = Nein)
Nicht bestrahlt	Für Vegetarier geeignet: J	Halal zertifiziert: N	

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt	% RM*	gebackenes Produkt	% RM*
Energie (kJ) / (kcal)	1391 / 332	16.6 %	1635 / 390	19.5 %
Fett (g)	14.0	20.0 %	17.0	24.3 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	7.3	36.5 %	8.4	42.0 %
Kohlenhydrate (g)	45	17.3 %	52	20.0 %
davon Zucker (g)	17.0	18.9 %	19.0	21.1 %
Ballaststoffe (g)	2.4	9.6 %	2.7	10.8 %
Eiweiß (g)	5.2	10.4 %	5.9	11.8 %
Salz (g)	0.46	7.7 %	0.53	8.8 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Labormethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 100 000 KBE/g	< 1 000 000 KBE/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 KBE/g	< 100 KBE/g	ISO 16649-2
Salmonella	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/3-09/00
Schimmelpilze	< 1 000 KBE/g	< 10 000 KBE/g	ISO 21527-1



VEGAN CROISSANT MIT HIMBEERFÜLLUNG 90G PFLANZLICHEM FETT BACKFERTIG TIEFGEFROREN BAKER SOLUTION

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 270 Tage (9 Monate) ab dem Einfrierdatum auf der Verpackung.

Lagerung in der Gefriertruhe bei -18 °C vor Verwendung. **AUFGETAUTE PRODUKTE NICHT WIEDER EINFRIEREN.**

Lagerbedingungen:

- * 24 Stunden in einem Kühlschrank
- ** 3 Tage im Eisfach des Kühlschranks
- *** in der Tiefkühltruhe bei -18°C: bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung

BACKEMPFEHLUNG

	Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	12 Stücke pro Backblech
	Auftauen	Ca. 45-60 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	190°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 17-18 Min bei 165-170°C, geöffneter Abzug

Nota: Jeder Backofen hat seine eigenen Eigenschaften. Wir empfehlen Ihnen zu notieren welche Backparameter mit Ihrem Material die besten Ergebnisse geben.

VERPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / Palette	80
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	316.800 kg / 375 kg	Kartons / Lage	8
Gesamthöhe	2.00 m	Lagen / Palette	10

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	398 x 288 x 185 mm	Volumen (m ³)	0.022
Nettogewicht eines Kartons	3.960 kg	Stück / Karton	44
Bruttogewicht eines Kartons	4.341 kg	Beutel / Karton	2

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	1.980 kg	Stück / Beutel	22
----------------------------	----------	----------------	----

Zusätzliche Komponenten im Karton	N	(J = Ja / N = Nein)
-----------------------------------	---	---------------------

FÜR ALLE INFORMATIONEN / KONTAKT

Adresse: BAKER SOLUTION - CS43814 - 35538 Noyal-sur-Vilaine Cedex



CROISSANT VEGANO RELLENO DE FRAMBUESA 90G GRASA VEGETAL LISTO PARA COCER ULTRACONGELADO BAKER SOLUTION

Código del producto	38539	Marca	BAKER SOLUTION
Código EAN (caja)	03419280056787	Número de nomenclatura aduanera	1905 90 70
Código EAN (bolsa)		Fabricado en	Francia

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto ultracongelado:	Largura:	13.5 cm ± 2.0 cm
	Largo:	6.0 cm ± 1.0 cm
	Altura:	4.0 cm ± 1.0 cm

Producto cocido:	Peso medio:	79g (a título indicativo)
(a título indicativo)	Largura:	18.0 cm ± 2.0 cm
	Largo:	8.0 cm ± 1.5 cm
	Altura:	5.0 cm ± 1.0 cm

Ingredientes: **harina de TRIGO**, agua, grasa vegetal 17% (aceite de palma no hidrogenado, agua, aceite de colza no hidrogenado, aceite vegetal (coco), sal, emulgente (mono- y diglicéridos de ácidos grasos), corrector de acidez (ácido láctico de origen vegetal), aroma natural), relleno frambuesa 16% (concentrado de glucosa-fructosa, frambuesas, azúcar, gelificante (pectina), acidulante (ácido cítrico), corrector de acidez (citrato tricálcico), conservante (sorbato potásico), aroma natural), azúcar, levadura, decoración 3% (azúcar, aceite de palma no hidrogenado, colorante (concentrado de rábano, grosella negra y manzana)), **harina de ESPELTA**, sal, **GLUTEN de trigo**, agente de tratamiento de la harina (alfa-amilasas, hemicelulasas, ácido ascórbico).

Contiene: gluten.

Puede contener: trazas de soja, trazas de huevos, trazas de productos lácteos, trazas de frutos de cáscara, trazas de granos de sésamo.

Las enzimas en el producto cocido son desnaturalizadas y son consideradas como auxiliares tecnológicos; entonces ya no serán declarados en la lista de ingredientes (en aplicación de los reglamentos UE 1332/2008 and 1169/2011).

Sin transgénicos	Aconsejado para veganos: S	Certificado Kosher: N	(S = sí / N = no)
No irradiado	Aconsejado para vegetarianos: S	Certificado Halal: N	

Valores nutricionales por 100g	producto ultracongelado	% IR*	producto cocido	% IR*
Valor energético (kJ) / (kcal)	1391 / 332	16.6 %	1635 / 390	19.5 %
Grasas (g)	14.0	20.0 %	17.0	24.3 %
de las cuales saturadas (g)	7.3	36.5 %	8.4	42.0 %
Hidratos de carbono (g)	45	17.3 %	52	20.0 %
de los cuales azúcares (g)	17.0	18.9 %	19.0	21.1 %
Fibra alimentaria (g)	2.4	9.6 %	2.7	10.8 %
Proteínas (g)	5.2	10.4 %	5.9	11.8 %
Sal (g)	0.46	7.7 %	0.53	8.8 %

* Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Características microbiológicas	Objetivos	Tolerancias	Metodologías de laboratorio
Flora aeróbica mesófila total	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonela	ausencia en 25g	ausencia en 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	ausencia en 25g	ausencia en 25g	AES 10/3-09/00
Mohos	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1



CROISSANT VEGANO RELLENO DE FRAMBUESA 90G GRASA VEGETAL LISTO PARA COCER ULTRACONGELADO BAKER SOLUTION

DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Fecha de duración mínima: 270 días (9 meses) a partir de la fecha de congelación indicada en el embalaje.




Conservar en el congelador a -18°C *** antes la utilización.

NUNCA VUELVA A CONGELAR UN PRODUCTO DESCONGELADO.

Condiciones de conservación:

- * 24h en el refrigerador
- ** 3 días en el compartimiento de conservación alimentos congelados en el refrigerador
- *** en el congelador a -18°C : hasta la fecha de duración mínima indicada en el embalaje

PREPARACIÓN Y COCCIÓN

 La puesta en las placas (600 x 400)	12 unidades por placa
 Descongelación	aproximadamente 45-60 min a temperatura ambiente
 Precalentamiento del horno	190°C
Cocción (en un horno de aire)	aproximadamente 17-18 min a 165-170°C, con el techo abierto

Nota: Cada horno tiene sus propias características. Le sugerimos que registrar parámetros de cocción que se obtengan los resultados óptimos con sus activos.

ACONDICIONAMIENTO

Palet

Tipo del palet / Dimensiones	EURO / 80 x 120 cm	Cajas / palet	80
Peso neto / Peso bruto del palet	316.800 kg / 375 kg	Cajas / estrato	8
Altura total	2.00 m	Estratos / palet	10

Caja

Dimensiones externas (L x l x Al)	398 x 288 x 185 mm	Volumen (m ³)	0.022
Peso neto del caja	3.960 kg	Unidades / caja	44
Peso bruto del caja	4.341 kg	Bolsas / caja	2

Bolsa

Peso neto de la bolsa	1.980 kg	Unidades / bolsa	22
-----------------------	----------	------------------	----

Elementos adicionales en la caja	N	(S = sí / N = no)
----------------------------------	---	-------------------

PARA CUALQUIÉR INFORMACIÓN / CONTACTO

Dirección Postal: BAKER SOLUTION - CS43814 - 35538 Noyal-sur-Vilaine Cedex

**CROISSANT VEGANOS RECHEADO FRAMBOESA 90G
MATÉRIAS GORDAS VEGETAIS PRONTO-A-COZINHAR
ULTRACONGELADO BAKER SOLUTION**

Código do produto	38539	Marca	BAKER SOLUTION
Código EAN (caixa)	03419280056787	Número de nomenclatura aduaneira	1905 90 70
Código EAN (saco)		Local de produção	França

CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO

Produto ultracongelado: Comprimento: 13.5 cm ± 2.0 cm
Largura: 6.0 cm ± 1.0 cm
Altura: 4.0 cm ± 1.0 cm

Produto cozido: Peso médio: 79g (a título indicativo)
(a título indicativo) Comprimento: 18.0 cm ± 2.0 cm
Largura: 8.0 cm ± 1.5 cm
Altura: 5.0 cm ± 1.0 cm

Ingredientes: **farinha de TRIGO**, água, gordura vegetal 17% (óleo de palma não hidrogenada, água, azeite de colza não hidrogenado, óleo de coco não hidrogenado, sal, emulsionante (mono e diglicéridos de ácidos gordos), regulador de acidez (ácido láctico de origem vegetal), aroma natural), recheio framboesa 16% (xarope de glicose-frutose, framboesas, açúcar, gelificante (pectina), acidificante (ácido cítrico), regulador de acidez (citrato tricálcico), conservante (sorbato de potássio), aroma natural), açúcar, levedura, ornamento 3% (açúcar, óleo de palma não hidrogenada, corante (concentrado de rabanete, groselha e maçã)), **farinha de ESPELTA**, sal, **GLÚTEN de trigo**, agente de tratamento da farinha (alfa-amilases, hemicelulases, ácido ascórbico).

Contém: glúten.

Pode conter: vestígios de soja, vestígios de ovos, vestígios de produtos lácteos, vestígios de frutos de casca rija, vestígios de sementes de sésamo.

As enzimas são desnaturadas e são consideradas como auxiliares tecnológicos ; então eles não devem mais ser declarados na lista de ingredientes (em aplicação dos regulamentos UE 1332/2008 and 1169/2011).

OGM:	nada	Convem aos veganos:	S	Certificado Kosher:	N	(S = sim / N = no)
Ionização:	nada	Convem aos vegetarianos:	S	Certificado Halal:	N	

Valores nutricionais por 100g	produto ultracongelado	% DR*	produto cozido	% DR*
Energia (kJ) / (kcal)	1391 / 332	16.6 %	1635 / 390	19.5 %
Lípidos (g)	14.0	20.0 %	17.0	24.3 %
dos quais saturados (g)	7.3	36.5 %	8.4	42.0 %
Hidratos de carbono (g)	45	17.3 %	52	20.0 %
dos quais açúcares (g)	17.0	18.9 %	19.0	21.1 %
Fibra (g)	2.4	9.6 %	2.7	10.8 %
Proteínas (g)	5.2	10.4 %	5.9	11.8 %
Sal (g)	0.46	7.7 %	0.53	8.8 %

* Doses de referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbia mesófila totalen	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelas	ausência em 25g	ausência em 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	ausência em 25g	ausência em 25g	AES 10/3-09/00
Bolores	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1






CROISSANT VEGANOS RECHEADO FRAMBOESA 90G MATÉRIAS GORDAS VEGETAIS PRONTO-A-COZINHAR ULTRACONGELADO BAKER SOLUTION

ARMAZENAGEM

Data de durabilidade mínima: 270 dias (9 meses) a partir da data de ultracongelamento indicada na embalagem.
Conservar no congelador em -18°C *** antes da utilização. **NÃO VOLTAR A CONGELAR UMA VEZ DESCONGELADO.**
Condições de conservação:

- * 24h no frigorífico
- ** 3 dias no compartimento de conservação dos produtos congelados no frigorífico
- *** no congelador em -18°C: até à data de durabilidade mínima indicada na embalagem

PREPARAÇÃO E COZIMENTO

 Colocação no tabuleiro (600 x 400)	12 unidades por tabuleiro
 Descongelação	aproximadamente 45-60 min em temperatura ambiente
 Pré-aquecimento do forno	190°C
Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 17-18 min em 165-170°C, regulador aberto

Nota: Cada forno tem suas próprias características. Nós sugerimos que você note os parâmetros de cozedura que dão os melhores resultados.

EMBALAGEM

Palete

Tipo de palete / Dimensões	EURO / 80 x 120 cm	Caixas / palete	80
Peso líquido / Peso bruto da palete	316.800 kg / 375 kg	Caixas / camada	8
Altura	2.00 m	Camadas / palete	10

Caixa

Dimensões externas (C x L x A)	398 x 288 x 185 mm	Volume (m ³)	0.022
Peso líquido da caixa	3.960 kg	Unidades / caixas	44
Peso bruto da caixa	4.341 kg	Sacos / cartão	2

Saco

Peso líquido do saco	1.980 kg	Unidades / saco	22
----------------------	----------	-----------------	----

Elementos suplementares na caixa	N	(S = sim / N = não)
----------------------------------	---	---------------------

PARA QUALQUER INFORMAÇÃO / CONTACTO

Endereço: BAKER SOLUTION - CS43814 - 35538 Noyal-sur-Vilaine Cedex



SCHEDA TECNICA

CROISSANT VEGANO FARCITO AL LAMPONE 90G GRASSO VEGETALE PRONTO DA CUOCERE SURGELATO BAKER SOLUTION

Codice prodotto	38539	Marca	BAKER SOLUTION
Codice EAN (cartone)	03419280056787	Codice doganale	1905 90 70
Codice EAN (sacchetto)		Luogo di fabbricazione	Francia

CARATTERISTICHE E COMPOSIZIONE

Prodotto surgelato: Lunghezza: 13.5 cm ± 2.0 cm
Larghezza: 6.0 cm ± 1.0 cm
Altezza: 4.0 cm ± 1.0 cm

Prodotto cotto: Peso medio: 79g
(a titolo indicativo) Lunghezza: 18.0 cm ± 2.0 cm
Larghezza: 8.0 cm ± 1.5 cm
Altezza: 5.0 cm ± 1.0 cm

Ingredienti: **farina di FRUMENTO**, acqua, grasso vegetale 17% (olio di palma non idrogenato, acqua, olio di colza non idrogenato, olio di cocco non idrogenato, sale, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi), regolatore di acidità (acido lattico di origine vegetale), aroma naturale), farcitura lampone 16% (sciroppo di glucosio-fruttosio, lamponi, zucchero, agente gelificante (pectina), acidificante (acido citrico), regolatore di acidità (citrato tricalcico), conservante (sorbato di potassio), aroma naturale), zucchero, lievito, decorazione 3% (zucchero, olio di palma non idrogenato, coloranti (concentrato di ravanello, ribes nero e mela)), **farina di FARRO**, sale, **GLUTINE di grano**, agenti di trattamento della farina (alfa-amilasi, emicellulasi, acido ascorbico).

Contiene: glutine.

Può contenere: tracce di soia, tracce di uova, tracce di prodotti a base di latte, tracce di frutta a guscio, tracce di semi di sesamo.

Gli enzimi sono denaturati e sono considerati come coadiuvanti tecnologici ; quindi non devono più essere dichiarati nella lista degli ingredienti (ai sensi dei regolamenti UE 1332/2008 and 1169/2011).

Senza OGM	Adatto per i vegani:	S	Certificato Kosher:	N	(S = si / N = no)
No irradiato	Adatto per i vegetariani:	S	Certificato Halal:	N	

Valori nutrizionali per 100g	prodotto surgelato	% CR*	prodotto cotto	% CR*
Energia (kJ) / (kcal)	1391 / 332	16.6 %	1635 / 390	19.5 %
Grassi (g)	14.0	20.0 %	17.0	24.3 %
di cui acidi grassi saturi (g)	7.3	36.5 %	8.4	42.0 %
Carboidrati (g)	45	17.3 %	52	20.0 %
di cui zuccheri (g)	17.0	18.9 %	19.0	21.1 %
Fibre (g)	2.4	9.6 %	2.7	10.8 %
Proteine (g)	5.2	10.4 %	5.9	11.8 %
Sale (g)	0.46	7.7 %	0.53	8.8 %

* Consumo di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

Caratteristiche microbiologiche	Valori obiettivo	Tolleranze	Metodi di laboratorio
Carica aerobica mesofila totale	< 100 000 ufc/g	< 1 000 000 ufc/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella	assenza in 25g	assenza in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	assenza in 25g	assenza in 25g	AES 10/3-09/00
Muffe	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-1






CROISSANT VEGANO FARCITO AL LAMPONE 90G GRASSO VEGETALE PRONTO DA CUOCERE SURGELATO BAKER SOLUTION

STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: 270 giorni (9 mesi) a partire dalla data di surgelazione indicata sull' imballaggio.
Conservare nel congelatore -18°C prima dell' utilizzo. **MAI RICONGELARE UN PRODOTTO SCONGELATO.**
condizioni di conservazione:

- * 24 ore in frigorifero
- ** 3 giorni nel vano del ghiaccio nel frigorifero
- *** nel congelatore a -18°C: fino al termine minimo di conservazione indicato sull' imballaggio

PREPARAZIONE E COTTURA

 Disposizione sulla teglia (600 x 400)	12 unità per teglia
 Scongelamento	circa 45-60 min a temperatura ambiente
 Preriscaldamento del forno	190°C
Cottura (forno ventilato)	circa 17-18 min a 165-170°C, tiraggio aperto

Nota: Ogni forno ha le sue proprie caratteristiche. Vi suggeriamo di verificare i parametri di cottura per ottenere i migliori risultati.

CONFEZIONAMENTO

Pedana

Tipo di pedana / Dimensioni	EURO / 80 x 120 cm	Cartoni / pedana	80
Peso netto / Peso lordo della pedana	316.800 kg / 375 kg	Cartoni / strato	8
Altezza totale	2.00 m	Strati / pedana	10

Cartone

Dimensioni esterne (L x l x a)	398 x 288 x 185 mm	Volume (m ³)	0.022
Peso netto del cartone	3.960 kg	Unità / cartone	44
Peso lordo del cartone	4.341 kg	Sacchetti / cartone	2

Sacchetto

Peso netto del sacchetto	1.980 kg	Unità / sacchetto	22
--------------------------	----------	-------------------	----

Elementi complementari nel cartone	N	(S = sì / N = no)
------------------------------------	---	-------------------

PER QUALSIASI INFORMAZIONE / CONTATTO

Indirizzo postale: BAKER SOLUTION - CS43814 - 35538 Noyal-sur-Vilaine Cedex



VEGANISTISCH CROISSANT MET FRAMBOOSVULLING 90G PLANTAARDIG VET KLAAR OM TE BAKKEN DIEPGEVROREN BAKER SOLUTION

Productcode	38539	Merk	BAKER SOLUTION
EAN code (karton)	03419280056787	Douanenomenclatuur-nummer	1905 90 70
EAN code (zakje)		Gefabriceerd in	Frankrijk

KENMERKEN EN SAMENSTELLING

Diepvriesproduct:	Lengte:	13.5 cm ± 2.0 cm
	Breedte:	6.0 cm ± 1.0 cm
	Hoogte:	4.0 cm ± 1.0 cm

Gebakken product:	Gemiddeld gewicht:	79g
<i>(als indicatie)</i>	Lengte:	18.0 cm ± 2.0 cm
	Breedte:	8.0 cm ± 1.5 cm
	Hoogte:	5.0 cm ± 1.0 cm

Ingrediënten: **TARWEBLOEM**, water, plantaardig vet 17% (niet-geharde palmolie, water, niet-geharde raapolie, plantaardige olie (koko), zout, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), zuurteregelaar (melkzuur van plantaardige oorsprong), natuurlijk aroma), framboosvulling 16% (glucose/fructosestroop, frambozen, suiker, geleermiddel (pectine), voedingszuur (citroenzuur), zuurteregelaar (tricalciumcitraat), conserveermiddel (kaliumsorbaat), natuurlijk aroma), suiker, gist, achtergrond 3% (suiker, niet-geharde palmolie, kleurstof (geconcentreerde radijs, zwarte bes en appel)), **SPELTBLOEM**, zout, **TARWEGLUTEN**, meelverbeteraar (alfa-amylasen, hemicellulases, ascorbinezuur).

Bevat: gluten.

Kan bevatten: sporen van soja, sporen van eieren, sporen van melkproducten, sporen van noten, sporen van sesamzaden.

Enzymen zijn gedenatureerd en worden beschouwd als technische hulpstoffen; ze hoeven dus niet langer in de lijst van ingrediënten te worden opgenomen (krachtens de Reglementen EU 1332/2008 and 1169/2011).

Zonder ggo's	Geschikt voor veganisten: J	Kosher gecertificeerd: N	(J = ja / N = neen)
Geen doorstraling	Geschikt voor vegetariërs: J	Halal gecertificeerd: N	

Voedingswaarden per 100g	diepvriesproduct	% RI*	gebakken product	% RI*
Energie (kJ) / (kcal)	1391 / 332	16.6 %	1635 / 390	19.5 %
Vetten (g)	14.0	20.0 %	17.0	24.3 %
waarvan verzadigde vetzuren (g)	7.3	36.5 %	8.4	42.0 %
Koolhydraten (g)	45	17.3 %	52	20.0 %
waarvan suikers (g)	17.0	18.9 %	19.0	21.1 %
Vezels (g)	2.4	9.6 %	2.7	10.8 %
Eiwitten (g)	5.2	10.4 %	5.9	11.8 %
Zout (g)	0.46	7.7 %	0.53	8.8 %

* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ / 2000 kcal)

Microbiologische kenmerken	Doelstellingen	Toleranties	Laboratorium-methoden
Totaal aantal aërobe mesofiele bacteriën	< 100 000 kve/g	< 1 000 000 kve/g	ISO 48332
Escherichia coli	< 10 kve/g	< 100 kve/g	ISO 16649-2
Salmonella	afwezigheid in 25g	afwezigheid in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 kve/g	< 1 000 kve/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 kve/g	< 1 000 kve/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	afwezigheid in 25g	afwezigheid in 25g	AES 10/3-09/00
Schimmels	< 1 000 kve/g	< 10 000 kve/g	ISO 21527-1



VEGANISTISCH CROISSANT MET FRAMBOOSVULLING 90G PLANTAARDIG VET KLAAR OM TE BAKKEN DIEPGEVROREN BAKER SOLUTION

CONSERVERINGSTIJD EN -VOORWAARDEN

Datum van minimale houdbaarheid: 270 dagen (9 maanden) tot de datum aangegeven op de verpakking.




Bewaren op -18°C in de diepvriezer vóór gebruik.

EEN ONTDOOID DIEPVRIESPDUCT NOOIT OPNIEUW INVRIEZEN.

Opslagomstandigheden:

- * 24 uur in de koelkast
- ** 3 dagen in het vriesvak van de koelkast in het vriesvak van de koelkast
- *** in de diepvriezer op -18°C: tot de datum van minimale houdbaarheid aangegeven op de verpakking

BAKINSTRUCTIES

 600 x 400 mm	Opstelling op plaat (600 x 400)	12 eenheden per plaat
	Ontdooien	ongeveer 45-60 min bij kamertemperatuur
	Oven voorverwarming	190°C
	Het bakken (in een geventileerde oven)	ongeveer 17-18 min op 165-170°C, met open dampkleppen

Nota: Elke oven heeft zijn eigen kenmerken. We raden u aan de bakparameters te volgen om het beste bakresultaat te krijgen.

VERPAKKING

Laadbord

Type laadbord / Afmetingen	EURO / 80 x 120 cm	Kartons / laadbord	80
Nettogewicht / Bruto-gewicht van een laadbord	316.800 kg / 375 kg	Kartons / laag	8
Totale hoogte	2.00 m	Lagen / laadbord	10

Karton

Buitenafmetingen (L x B x H)	398 x 288 x 185 mm	Volume (m ³)	0.022
Nettogewicht van een karton	3.960 kg	Stuks / karton	44
Brutogewicht van een karton	4.341 kg	Zakjes / karton	2

Zakje

Nettogewicht van een zakje	1.980 kg	Stuks / zakje	22
----------------------------	----------	---------------	----

Aanvullende elementen in de karton	N	(J = ja / N = neen)
------------------------------------	---	---------------------

VOOR ALLE INFORMATIE / CONTACT

Postadres: BAKER SOLUTION - CS43814 - 35538 Noyal-sur-Vilaine Cedex