



Version n° 5

FICHE TECHNIQUE
CROISSANT 60g au beurre fin "Eclat du Terroir"
prêt à cuire surgelé

Code article : **34161**Marque : **ECLAT DU TERROIR**code EAN (carton) : **03419280024342**

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 :

code EAN client (carton) :

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 : 12.0 cm ± 2.0 cm

Largeur : 6.0 cm ± 1.0 cm

Hauteur : 4.0 cm ± 0.5 cm

Produit cuit

*A titre indicatif :*

Poids moyen : 50g

Longueur : 16.5 cm

Largeur : 7.5 cm

Hauteur : 5.5 cm

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit surgelé)	% RNJ (pour 100g de produit surgelé)
farine de BLE, BEURRE fin 23% , eau, sucre, levure, LAIT entier en poudre , sel, GLUTEN de blé , enzymes (amylases, hémicellulases), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), ŒUFS 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	Energie : 1540 kJ / 370 kcal Matières grasses : 20.0 g dont : acides gras saturés : 13.0 g Glucides : 39.1 g dont : sucres : 7.7 g Fibres alimentaires : 2.1 g Protéines : 6.8 g Sel : 1.03 g	18.4 % 28.6 % 64.9 % 15.0 % 8.6 % 8.3 % 13.7 % 17.1 %

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



Version n° 5

FICHE TECHNIQUE
**CROISSANT 60g au beurre fin "Eclat du Terroir"
prêt à cuire surgelé**

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date limite d'utilisation optimale : 9 mois (270 jours) 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.

Conservation pour un usage ménager :

- * 12h au réfrigérateur
- ** 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur
- *** dans le congélateur à -18°C : jusqu'à la date limite d'utilisation optimale indiquée sur l'emballage

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

Mise sur plaque (600 x 400)	12 unités par plaque
Décongélation	environ 30 min à température ambiante
Cuisson (en four ventilé)	environ 18 min à 165°C
Finition	

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

Format carton externe (L x l x h)	388 x 298 x 244 mm	Volume du carton (m ³)	0.029
Poids net d'un carton	4.200 kg	Pièces / carton	70
Poids brut d'un carton	4.637 kg	Cartons / palette	64
Poids brut d'une palette	324.792 kg	Cartons / couche	8
Dimensions de la palette	80 x 120 cm	Couches / palette	8
Type de palette	EURO	Hauteur totale	2.10 m

Sachets :

Format sachet (L x l)		Pièces / sachet	35
Poids net d'un sachet	2.100 kg	Sachets / carton	2

CONTACT

Pour tout renseignement / Contact :

Adresse : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine

Courriel de France métropolitaine : commercialfrance@le-duff.com

Courriel de l'international et DOM-TOM : exportsales@le-duff.com



TECHNICAL SPECIFICATIONS
CROISSANT 60g - fine butter - "Eclat du Terroir"
ready to bake frozen

Version number : 5

Product code : **34161**

Brand : **ECLAT DU TERROIR**

EAN code (case) : **03419280024342**

EAN code (bag) :

EAN code (unit) :

Health declaration number : **35-327-02**

Customs declaration number : **1905 90 90**

For the organic products, Ecocert licence number :

Made in France

Customer product code :

Customer EAN code (case) :

Customer EAN code (bag) :

Customer EAN code (unit) :

Manufacturer code : **FAB 538 SG**

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Frozen product



Length : 12.0 cm ± 2.0 cm

Width : 6.0 cm ± 1.0 cm

Height : 4.0 cm ± 0.5 cm

Baked product



Indicative informations :

Average weight : 50g

Length : 16.5 cm

Width : 7.5 cm

Height : 5.5 cm

Ingredients	Nutritional values (per 100g of frozen product)	% GDA (per 100g of frozen product)
<p>WHEAT flour, BUTTER, water, sugar, yeast, whole MILK powder, salt, wheat GLUTEN, enzymes (amylases, hemicellulases), flour treatment agent (ascorbic acid), EGGS</p> <p>Contains: dairy products, eggs, gluten.</p> <p>May contain : traces of nuts, traces of soya.</p> <p>Suitable for vegans : No Suitable for vegetarians : Yes</p> <p>GMO : without Ionization : without</p>	<p>Energy : 1540 kJ / 370 kcal</p> <p>Fat : 20.0 g</p> <p>of which :</p> <p style="padding-left: 20px;">saturates : 13.0 g</p> <p>Carbohydrate : 39.1 g</p> <p>of which :</p> <p style="padding-left: 20px;">sugars : 7.7 g</p> <p>Fibre : 2.1 g</p> <p>Protein : 6.8 g</p> <p>Salt : 1.03 g</p>	<p>18.4 %</p> <p>28.6 %</p> <p>64.9 %</p> <p>15.0 %</p> <p>8.6 %</p> <p>8.3 %</p> <p>13.7 %</p> <p>17.1 %</p>

Microbiological characteristics	Targets	Tolerances	Methods of analysis laboratory
Total aerobic mesophilic flora	< 100 000 / g	< 1 000 000 / g	ISO 4833 + NF V 08-100
Escherichia coli	< 10 / g	< 100 / g	NF EN ISO 16649-2
Salmonella	none in 25g	none in 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100/g	< 1 000 / g	NF V 08-057-1



Version number : 5

TECHNICAL SPECIFICATIONS
CROISSANT 60g - fine butter - "Eclat du Terroir"
ready to bake frozen

STORAGE AND SHELF LIFE

Best before : 9 months (270 days) from the date of freezing recorded on the packaging.

Store at -18°C or below before use.

DO NOT REFREEZE ONCE THAWED.

Storage for a household use :

* 12h in the refrigerator

** 3 days in the freezer compartment of the refrigerator

*** in the freezer at -18°C : until the best before date recorded on the packaging.

INSTRUCTIONS FOR BAKING

Tray arrangement (600 x 400)	12 items on a tray
Defrosting	approximately 30 min at room temperature
Baking (in ventilated oven)	approximately 18 min at 165°C
Finishing	

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

PACKAGING

Case dimensions (L x l x h)	388 x 298 x 244 mm	Case volume (m ³)	0.029
Net weight of case	4.200 kg	Pieces / case	70
Gross weight of case	4.637 kg	Cases / pallet	64
Gross weight of pallet	324.792 kg	Cases / layer	8
Pallet dimensions	80 x 120 cm	Layers / pallet	8
Pallet type	EURO	Total height	2.10 m

Bags :

Bag dimensions (L x l)		Pieces / bag	35
Net weight of bag	2.100 kg	Bags / case	2

CONTACT

For any information / Contact :

Address : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France

Courriel : exportsales@le-duff.com



Versionsnummer :
5

TECHNISCHE ANGABEN
CROISSANT 60g Butter - "Eclat du Terroir"
Backfertig TK

Produktcode : **34161**

Schutzmarke : **ECLAT DU TERROIR**

Strichcode (Karton) : **03419280024342**

Strichcode (Packung) :

Strichcode (Einheit) :

Gesundheitserklärung-Nummer : **35-327-02**

Zollnomenklatur-Nummer : **1905 90 90**

In Frankreich hergestellt.

Produktcode des Kunden:

Kunden Strichcode (Karton) :

Strichcode (Packung) :

Strichcode (Einheit) :

Hersteller-Code : **FAB 538 SG**

Für Bio-Produkte, Ecocert-Lizenznummer :

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt



Länge : 12.0 cm ± 2.0 cm

Breite : 6.0 cm ± 1.0 cm

Höhe : 4.0 cm ± 0.5 cm

Gebackenes Produkt



Zur Information :

Durchschnittliches Gewicht : 50g

Länge : 16.5 cm

Breite : 7.5 cm

Höhe : 5.5 cm

Zutaten	Nährwert (für 100g des Tiefkühlproduktes)	% Tagesration (für 100g des Tiefkühlproduktes)
<p>WEIZENMEHL, BUTTER 23%, Wasser, Zucker, Hefe, VOLLMILCHPULVER, Salz, WEIZENGLUTEN, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), EIER</p> <p>Enthält : Eier, Milchprodukte, Gluten.</p> <p>Kann enthalten : Spuren von Soja, Spuren von Schalenfrüchten.</p> <p>Für Veganer geeignet : Nein Für Vegetarier geeignet : Ja</p> <p>Ohne GVO Nicht bestrahlt</p>	<p>Energie : 1540 kJ / 370 kcal</p> <p>Fett : 20.0 g</p> <p>davon : gesättigte Fettsäuren : 13.0 g</p> <p>Kohlenhydrate : 39.1 g</p> <p>davon : Zucker : 7.7 g</p> <p>Ballaststoffe : 2.1 g</p> <p>Eiweiß : 6.8 g</p> <p>Salz : 1.03 g</p>	<p>18.4 %</p> <p>28.6 %</p> <p>64.9 %</p> <p>15.0 %</p> <p>8.6 %</p> <p>8.3 %</p> <p>13.7 %</p> <p>17.1 %</p>

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Labormethoden
Aerobe mesophile Gesamflora	< 100 000 / g	< 1 000 000 / g	ISO 4833 + NF V 08-100
Escherichia coli	< 10 / g	< 100 / g	NF EN ISO 16649-2
Salmonellen	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100/g	< 1 000 / g	NF V 08-057-1



Versionsnummer :
5

TECHNISCHE ANGABEN
CROISSANT 60g Butter - "Eclat du Terroir"
Backfertig TK

LAGERUNG UND AUFBEWAHREN

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

Lagerung in der Gefriertruhe bei -18 °C vor Verwendung.

AUFGETAUTE PRODUKTE NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Lagerung für den Haushalt :

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

BACKEMPFEHLUNG

Anordnung auf dem Backblech (600 x 400)	12 Stücke pro Backblech
Auftauen	Ca. 30 Min bei Raumtemperatur
Backen (mit Umluft)	Ca. 18 Min bei 165°C
Endbearbeitung	

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

VERPACKUNG

Karton Abmessungen (L x l x h)	388 x 298 x 244 mm	Karton Volumen (m ³)	0.029
Nettogewicht eines Kartons	4.200 kg	Stück / Karton	70
Bruttogewicht eines Kartons	4.637 kg	Kartons / Palette	64
Bruttogewicht einer Palette	324.792 kg	Kartons / Lage	8
Palette Abmessungen	80 x 120 cm	Lagen / Palette	8
Palettenart	EURO	Gesamthöhe	2.10 m

Beutel :

Beutel Abmessungen (L x l)		Stück / Beutel	35
Nettogewicht eines Beutels	2.100 kg	Beutel / Karton	2

KONTAKT

Für alle Informationen / Kontakt :

Adresse : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France

e-mail : exportsales@le-duff.com



Versión 5

CARTA TÉCNICA
CROISSANT 60g - mantequilla - "Eclat du Terroir"
prefermentado y ultracongelado

Código del producto : **34161**

Marca : **ECLAT DU TERROIR**

Código EAN (caja) : **03419280024342**

Código EAN (bolsa) :

Código EAN (unidad) :

Número de declaración sanitaria : **35-327-02**

Número de nomenclatura aduanera : **1905 90 90**

Para los productos Bio, número de licencia Ecocert :

Fabricado en Francia

Código del producto del cliente :

Código EAN client (caja) :

Código EAN client (bolsa) :

Código EAN client (unidad) :

Código de fabricante : **FAB 538 SG**

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN

Producto congelado



Largura : 12.0 cm ± 2.0 cm

Ancho : 6.0 cm ± 1.0 cm

Altura : 4.0 cm ± 0.5 cm

Producto cocido



A título indicativo :

Peso medio : 50g

Largura : 16.5 cm

Ancho : 7.5 cm

Altura : 5.5 cm

Ingredientes	Valores nutritivos (por 100g de producto congelado)	% VD (por 100g de producto congelado)
<p>harina de TRIGO, MANTEQUILLA 23%, agua, azúcar, levadura, LECHE en polvo, sal, GLUTEN de trigo, enzimas (amilasas, hemicelulasas), agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico), HUEVOS</p> <p>Contiene : huevos, productos lácteos, gluten.</p> <p>Puede contener : trazas de soja, trazas de frutos de cáscara.</p> <p>Aconsejado para veganos : No Aconsejado para vegetarianos : Sí</p> <p>Sin transgénicos No irradiado</p>	<p>Energía : 1540 kJ / 370 kcal</p> <p>Grasas : 20.0 g</p> <p>de las cuales : ácidos grasos saturados : 13.0 g</p> <p>Hidratos de carbono : 39.1 g</p> <p>de las cuales : azúcares : 7.7 g</p> <p>Fibra alimentaria : 2.1 g</p> <p>Proteínas : 6.8 g</p> <p>Sal : 1.03 g</p>	<p>18.4 %</p> <p>28.6 %</p> <p>64.9 %</p> <p>15.0 %</p> <p>8.6 %</p> <p>8.3 %</p> <p>13.7 %</p> <p>17.1 %</p>

Características microbiológicas	Objetivos	Tolerancias	Metodologías de laboratorio
Flora aeróbica mesófila total	< 100 000 / g	< 1 000 000 / g	ISO 4833 + NF V 08-100
Escherichia coli	< 10 / g	< 100 / g	NF EN ISO 16649-2
Salmonellas	ausente en 25g	ausente en 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100/g	< 1 000 / g	NF V 08-057-1



Versión 5

CARTA TÉCNICA
CROISSANT 60g - mantequilla - "Eclat du Terroir"
prefermentado y ultracongelado

DURACIÓN Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Fecha de caducidad : 9 meses (270 días) 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.

Conservación para uso doméstico :

- * 12h 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 caducidad indicada en el embalaje

MODO DE EMPLEO

La puesta en las placas (600 x 400)	12 unidades por placa
Descongelación	aproximadamente 30 min a temperatura ambiente
Cocción (en un horno ventilado)	aproximadamente 18 min a 165°C
Último toque	

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

ACONDITIONAMIENTO

Tamaño del caja (Largura x Ancho x Altura)	388 x 298 x 244 mm	Volumen del caja (m ³)	0.029
Peso neto del caja	4.200 kg	Unidades / caja	70
Peso bruto del caja	4.637 kg	Cajas / paleta	64
Peso bruto del paleta	324.792 kg	Cajas / estrato	8
Tamaño del paleta	80 x 120 cm	Estratos / paleta	8
Tipo de paleta	EURO	Altura total	2.10 m

Bolsas :

Tamaño del bolsa		Unidades / bolsa	35
Peso neto del bolsa	2.100 kg	Bolsas / caja	2

CONTACTO

Para cualquier información / Contacto :

Dirección Postal : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France

e-mail : exportsales@le-duff.com



Versão : 5

FICHA TÉCNICA
CROISSANT 60g "Eclat du Terroir"
 pronto-a-cozinhar - ultracongelado

Código do produto : **34161**Marca : **ECLAT DU TERROIR**Código EAN (caixa) : **03419280024342**

Código EAN (saco) :

Código EAN (unidade) :

Número da declaração de sanidade : **35-327-02**Número de nomenclatura aduaneira : **1905 90 90**

Para produtos biológicos, número de licença Ecocert :

Fabricado em França

Código do produto do cliente :

Código EAN cliente (caixa) :

Código EAN cliente (saco) :

Código EAN cliente (unidade) :

Código do fabricante : **FAB 538 SG**

CARACTERÍSTICAS Y COMPOSIÇÃO

Produto ultracongelado



Comprimento : 12.0 cm ± 2.0 cm

Largura : 6.0 cm ± 1.0 cm

Altura : 4.0 cm ± 0.5 cm

Produto cozido



A título indicativo :

Peso medio : 50g

Comprimento : 16.5 cm

Largura : 7.5 cm

Altura : 5.5 cm

Ingredientes	Valores nutricionais (por 100g de produto congelado)	% VD (por 100g de produto congelado)
farinha de TRIGO, MANTEIGA , água, açúcar, levedura, LEITE gordo em pó , sal, GLUTEM de trigo , enzimas (amílases, hemicelulases), agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico), OVOS Contém : ovos, produtos lácteos, glúten. Pode conter : vestígios de soja, vestígios de frutos de casca rija. Convem aos veganos : Não Convem aos vegetarianos : Sim OGM : nada Ionização : nada	Energia: 1540 kJ / 370 kcal Lípidos: 20.0 g dos quais : ácidos gordos saturados : 13.0 g Hidratos de carbono : 39.1 g dos quais : açúcares : 7.7 g Fibra : 2.1 g Proteínas : 6.8 g Sal : 1.03 g	18.4 % 28.6 % 64.9 % 15.0 % 8.6 % 8.3 % 13.7 % 17.1 %

Características microbiológicas	Objectivos	Tolerâncias	Métodos de laboratório
Flora aeróbica mesofílica total	< 100 000 / g	< 1 000 000 / g	ISO 4833 + NF V 08-100
Escherichia coli	< 10 / g	< 100 / g	NF EN ISO 16649-2
Salmonellas	ausente em 25g	ausente em 25g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	< 100/g	< 1 000 / g	NF V 08-057-1



Versão : 5

FICHA TÉCNICA
CROISSANT 60g "Eclat du Terroir"
pronto-a-cozinhar - ultracongelado

ARMAZENAGEM

Data limite de uso óptimo : 9 meses (270 dias) a partir da data de ultracongelação indicada na embalagem.

Conservar no congelador em -18°C *** antes da utilização.

NÃO VOLTAR A CONGELAR UMA VEZ DESCONGELADO.

Conservação para uso doméstico :

* 12h no frigorífico

** 3 dias no compartimento de conservação dos produtos congelados no frigorífico

*** no congelador em -18°C : até à data limite de uso óptimo indicada na embalagem

MODO DE UTILIZAÇÃO

Colocação na chapa (600 x 400)	12 unidades por chapa
Descongelação	aproximadamente 30 min em temperatura ambiente
Cozedura (no forno ventilado)	aproximadamente 18 min em 165°C
Arremate	

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

EMBALAGEM

Medidas por caixa (C x L x A)	388 x 298 x 244 mm	Volume da caixa (m ³)	0.029
Peso líquido da caixa	4.200 kg	Unidades / caixas	70
Peso bruto da caixa	4.637 kg	Caixas / palete	64
Peso bruto da paleta	324.792 kg	Caixas / camada	8
Medidas da paleta	80 x 120 cm	Camadas / paleta	8
Tipo de paleta	EURO	Altura	2.10 m

Sacos :

Formato do saco		Unidades / saco	35
Peso líquido do saco	2.100 kg	Sacos / cartão	2

CONTACTO

Para qualquer informação / Contacto :

Endereço : Service consommateurs - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - France

e-mail : exportsales@le-duff.com