

Fiche technique produit



Croissant au jambon et au fromage



| | |
|---------------------------------------|--|
| Art. n° | 4595 |
| Dénomination de la denrée alimentaire | Pâte à croissant garni jambon-fromage, surgelé |
| GENCOD | 4009837045952 |
| Type de préparation | prépoussé |

Conditionnements

| Conditionnement | pièce * | sachet | carton | couche | palette |
|--------------------------------------|---------------|---------------|-----------------|--------|------------------------------|
| Quantité par conditionnement de base | 1 | 50 | 50 | 200 | 3.000 |
| Poids brut ¹ | 0,1217 | 6,085 | 6,085 | 24,34 | 365,10 |
| Poids net | 0,11 | 5,50 | 5,50 | 22,00 | 330,00 |
| L x l x h (mm) | 155 x 70 x 40 | 650 x 600 x 0 | 583 x 386 x 116 | - | 1.200 x 800 x 1.890 |
| Diamètre (mm) | - | - | - | - | - |
| Cartons/Palette | - | - | - | - | 60 |

* conditionnement de base

¹ Poids à l'état surgelé, emballage inclus

Informations sur les tailles

Dimensions : L 15,5 x l 7 x h 4 cm

Valeurs énergétiques

Ingrédients

Allergènes

Croissant au jambon et au fromage

| | | | |
|--------------------------|-------------------|---|---|
| valeur énergétique | 1178 kJ/ 281 kcal | Ingrédients avant la cuisson FARINE DE FROMENT, eau, BEURRE (12%), jambon (10%) (viande de porc, sel, dextrose, sirop de glucose, sucre, épices, stabilisants diphosphate, agent antioxydation L-ascorbate de sodium, agent conservateur nitrite de sodium, fumée), FROMAGE | Contient: CONTENANT DU GLUTEN, OEUF ET DÉRIVÉS, LAIT ET DÉRIVÉS |
| lipides | 13,2 g | | |
| dont acides gras saturés | 8,4 g | | |
| glucides | 29,8 g | | |
| dont sucre | 1,8 g | | |

| | |
|-----------|--------|
| protéines | 9,8 g |
| sel | 1,37 g |

(4%), levure, MOZZARELLA (1,5%), FROMAGE À PÂTE DURE (1,4%), amidon modifié, sel, sucre, PROTÉINE DE BLÉ, LAIT ENTIER EN POUDRE, AMIDON de BLÉ, CRÈME poudre, huile de palme, BLANC D'OEUF DE POULE EN poudre, poudre DE LAIT ÉCRÉMÉ, dextrose, FARINE D'ORGE MALTÉE, extrait de levure, LACTOSE, PROTÉINE DE LAIT, épaississant xanthane, oignons en poudre, améliorant de farine(acide ascorbique, amylase, xylanase, L-Cysteine), poudre D'OEUF ENTIER, épices, arôme

Peut contenir des traces de: SOJA, NOIX ET DÉRIVÉS, MOUTARDE, CÉLERI, SÉSAME, LUPIN

Additifs alimentaires règlementés: contient un agent antioxydant, contient du conservateur, contient du phosphate

Suggestion de déclaration des ingrédients après la cuisson

FARINE DE BLÉ, BEURRE (13%), eau, jambon (12%)(viande de porc, sel, dextrose, sirop de glucose, sucre, épices, stabilisants diphosphate, agent antioxydation L-ascorbate de sodium, agent conservateur nitrite de sodium, arôme de fumée), FROMAGE (5%), Hefe, MOZZARELLA (1,7%), FROMAGE À PÂTE DURE (1,5%), amidon modifié, Sucre à la cannelle, sel, GLUTEN DE BLÉ, LAIT ENTIER EN POUDRE, AMIDON DE BLÉ, CRÈME poudre, BLANC D'OEUF DE POULE EN poudre, huile de palme, poudre DE LAIT ÉCRÉMÉ, dextrose, FARINE D'ORGE MALTÉE, épices, extrait de levure, oignons en poudre, extrait d'épices, épaississant xanthane, épices, poudre D'OEUF ENTIER, arôme naturel

Peut contenir des traces de:, SOJA, NOIX ET DÉRIVÉS, MOUTARDE, CÉLERI, SÉSAME, LUPIN

Additifs alimentaires règlementés:, contient un agent antioxydant, contient du conservateur, contient du phosphate

Toutes les valeurs sont calculées sur une base de 100 g de produit surgelé

Type de préparation

Enfourner les pâtons congelés dans le four préchauffé (clé de tirage fermée) et cuire avec beaucoup de vapeur. Après 18 minutes, ouvrir la clé de tirage afin d'obtenir une surface bien croustillante. Cuire au four env. 20-22 minutes à 165-175°C avec beaucoup d'humidification.

Date limite de consommation à partir de la production

12 mois

Transport et conditions de stockage

Ce produit doit être transporté et stocké à -18°C

Législation OGM

Ce produit ne contient pas d'organisme génétiquement modifié comme indiqué dans les règlements VO 1829|1830|2003

Mise à jour le : 22/08/2025

EDNA Surgelés Sàrl, 2 rue Thomas Edison, 67452 Mundolsheim, France,
Téléphone: 0800 58 25 30, E-Mail: france@edna.fr