



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

CÓDIGO: **12139****CROISSANT RECTO 45G**

FÓRMULA CUALITATIVA	Ingredientes: Harina de trigo , margarina (grasa (palma) y aceites vegetales (girasol y soja) , agua, emulgente (E-471), sal, aromas, acidulante (ácido cítrico), antioxidantes (E-304, E-306), colorante (betacaroteno)), agua, azúcar, levadura, sal, gluten de trigo , emulgente (E-472e), dextrosa, antioxidante (E-300), enzimas. Puede contener trazas de leche , soja , cacahuete , frutos de cáscara , huevo , sésamo y sus derivados.				
---------------------	--	--	--	--	--

Posibles alegaciones					
----------------------	--	--	--	--	--

UNIDADES/CAJA	268	PARTIDA ARANCELARIA	1905909000	I.V.A.	10 %
---------------	-----	---------------------	------------	--------	------

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LAS PIEZAS

ESTADO PIEZA	PESO TOTAL (g)	PESO MASA (g)	PESO RELLENO (g)	LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PERÍMETRO (mm)
CONGELADO	45 ± 4,1			95 ± 5	33 ± 3		
HORNEADO	37 ± 3,2						

CARACTERÍSTICAS ENVASE/EMBALAJE/PALETIZADO

CAJA				PALET			
TIPO CAJA	DIMENSIONES EXTERIORES			CAJAS PALET	PISOS PALET		CAJAS PISO
CAJA BLL 11 A RF	LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	56	7		8
	392	303	265	DIMENSIONES PALET			
ENVASE INTERIOR				LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PESO (kg)
EMBOLSADO - 2 BOLSAS				1200	800	2005	724
EAN13	8433709121394			DUN14 (CAJA)	18433709121391		

VIDA TOTAL Y CONSERVACIÓN

VIDA TOTAL PRODUCTO	días	Producto congelado. Conservar a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.
---------------------	------	---

MODO DE EMPLEO

TIEMPO DE DESCONGELACIÓN (min)	FERMENTACIÓN	HORNEADO	
	TIEMPO (min)	TIEMPO (min)	TEMPERATURA (°C)
---	90	13-16	180

La descongelación debe realizarse en lugares cerrados y sin corriente de aire.

El tiempo de fermentación recomendado es para una humedad relativa entre 75 - 80% y una temperatura de 28 - 30°C.

Los datos de horneado son orientativos, pudiendo ser modificados según las preferencias de cada profesional o del tipo de horno.



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

CÓDIGO: **12139****CROISSANT RECTO 45G**

NUTRICIONAL POR 100g DE PRODUCTO		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
PARÁMETROS	HORNEADO	PARÁMETROS	CONGELADO
VALOR ENERGÉTICO	1825Kj / 436Kcal	Enterobacterias	<= 10E4 ufc/g
GRASAS	21,8 g	E. Coli	<= 10E2 ufc/g
De las cuales: SATURADAS	11,3 g	S. Aureus	<= 10E2 ufc/g
De las cuales: MONOINSATURADAS	7,6 g	Salmonella	Ausencia / 25 g
De las cuales: POLIINSATURADAS	2,9 g	Listeria monocitógenes	<= 10E2 ufc/g
HIDRATOS DE CARBONO	50 g	Bacillus Cereus	<= 10E3 ufc/g
De los cuales: AZÚCARES	7,02 g	CONTAMINANTES QUÍMICOS	
FIBRA ALIMENTARIA	2,09 g	PARÁMETROS	CONGELADO
PROTEÍNAS	8,94 g	AFLATOXINAS (B1 + B2 + G1 + G2)	<= 4 ppb
SAL	1,15 g	AFLATOXINA B1	<= 2 ppb
HUMEDAD	16,79 %	DEOXINIVALENOL	<= 500 ppb
CENIZAS	2 g	ZEARALENONA	<= 50 ppb
		OCRATOXINA A	<= 3 ppb

DECLARACIÓN ALERGENOS	
Según las directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y el Real Decreto 1164/2005	Presencia en el producto (+) Ausencia en el producto (-) Puede contener trazas (Trazas)
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.	+
Crústaceos y productos a base de crustáceos.	-
Pescado y productos a base de pescado.	-
Huevos y productos a base de huevos.	TRAZAS
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	TRAZAS
Soja y productos a base de soja.	TRAZAS
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	TRAZAS
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.	TRAZAS
Apio y productos derivados.	-
Mostaza y productos derivados.	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	TRAZAS
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg ó 10 mg/litro en términos de SO2 total.	-
Altramuces y productos a base de altramuces.	-
Moluscos y productos a base de moluscos.	-

Elaborado por departamento de Calidad	
Revisado por Directora I+D	Aprobado por Directora Marketing
	