

## CROISSANT RECTO MTQ

### Identificación del Producto



Código de artículo

**00801001**

Denominación legal

Pastelería danesa ultracongelada con mantequilla, croissant, listo para hornear.

### Lista de ingredientes

harina (TRIGO; gérmenes de TRIGO); mantequilla (LECHE) (24,5%); agua; azúcar; levadura; GLUTEN DE TRIGO; sal; HUEVO; agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico); fermento; enzimas.

*Puede contener trazas de: soja.*

### Información General

|                     |          |
|---------------------|----------|
| Partida arancelaria | 19012000 |
| Vegano              | no       |
| Vegetariano         | sí       |

### Dimensiones del producto

|      |      |
|------|------|
| Peso | 70 g |
|------|------|

### Aditivos

E300 - ácido ascórbico

### Información microbiológica

E.Coli < 10/g  
Mohos < 1000/g  
Bacillus cereus < 100/g  
Enterobacteriaceae < 10000/g  
Salmonella 0/25g  
Staph.aureus < 100/g

### Información nutricional

| Parámetros              | por 100 g | IR (1) | por ración* | IR (2) |
|-------------------------|-----------|--------|-------------|--------|
| energía                 | 1598 kJ   |        | 1119 kJ     | 13     |
| energía                 | 382 kcal  |        | 268 kcal    | 13     |
| grasas                  | 21 g      |        | 15 g        | 21     |
| ácidos grasos saturados | 13 g      |        | 9,4 g       | 47     |
| hidratos de carbono     | 40 g      |        | 28 g        | 11     |
| azúcares                | 7,1 g     |        | 4,9 g       | 5      |
| fibra alimentaria       | 1,3 g     |        | 0,9 g       |        |
| proteínas               | 8,0 g     |        | 5,6 g       | 11     |
| sal                     | 0,92 g    |        | 0,65 g      | 11     |

\* 1 ración = 70 g

### Información de alérgenos

|   |    |
|---|----|
| Cereales que contengan gluten y productos derivados                     | Sí |
| Crustáceos y productos derivados  | No |
| Huevos y productos derivados  | Sí |
| Pescado y productos derivados   | No |
| Cacahuets y productos derivados   | No |
| Soja y productos derivados  | No |
| Leche y productos derivados   | Sí |
| Frutos de cáscara y productos derivados                                 | No |
| Apio y productos derivados  | No |
| Mostaza y productos derivados   | No |
| Semillas de sésamo y productos derivados                                | No |
| Anhidrido sulfuroso y sulfitos (>10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO2) | No |
| Altramuces y productos derivados  | No |
| Moluscos y productos derivados  | No |

*Puede contener trazas de: soja.*

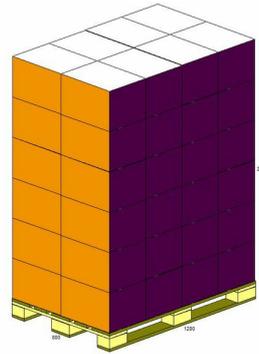
### Información de embalaje

#### Información de embalaje

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Embalaje primario              | film (Plástico LDPE 04)  |
| Embalaje secundario            | caja americana<br>(cartón ondulado<br>PAP20)<br>cinta adhesiva<br>(Plástico PP 05)<br>cola (GLUE TRANS<br>SUPRA 100 COOL)<br>Etiqueta (papel<br>PAP22) |
| Piezas                         | Piezas / caja<br>americana 96  |
| caja (EDU)                     |  |
| EAN                            | 3461181370035  |
| peso neto                      | 6,72 kg  |
| longitud x ancho x<br>alto (m) | 0,398 x 0,298 x 0,313  |
| unidad de consumo (CU)         |  |
| EAN                            | 3461180370036  |
| peso neto                      | 0,07 kg  |

#### Paletización

|   |                       |
|---|-----------------------|
| Embalaje de paletización<br>(EURO PALLET STANDARD 1200X800X145MM) |                       |
| Número caja americana / capas 8                                   |                       |
| Número capas / pallet 6   |                       |
| Número caja americana / pallet 48                                 |                       |
| Peso neto total palet   | 323 kg                |
| Peso bruto total palet  | 371 kg                |
| longitud x ancho x alto (m)                                       | 1,200 x 0,800 x 2,023 |



### Información de manipulación

#### Condiciones de conservación

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| vida útil                   | 9 Meses    |
| Condiciones de conservación | max. -18°C |

#### Modo de empleo

Descongelar durante 15 minutos. Tiempo de horneado (horno convencional) (min): 14 18. Temperatura de horneado (horno convencional) (°C): 190 210. Tiempo de horneado (horno de convección)/descongelado (min): 14 18. Temperatura de horneado (horno de convección) (°C): 165 180. UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.

### Información General

2019-02-13

Versión: 1

---

#### Certificados

---

BRC

IFS

#### Política OMG

---

El grupo Delifret cumple con los reglamentos EC/2003/1829 y EC/2003/1830 sobre OMG

#### Contaminantes

---

El grupo Delifret cumple con la legislación europea sobre contaminantes, en vigor en la fecha de expedición de este documento. **Aviso legal**

---

Según nuestro leal entender y saber, la información es correcta en el momento de la expedición de este documento.

Todos los valores informados en este documento son valores medios, basados en datos calculados.

Las fotos son indicativas y puede haber pequeñas diferencias con el producto real.

Las instrucciones de uso se tienen que considerar como recomendaciones generales. Vandemoortele no se puede hacer responsable del proceso de cocción empleado por el cliente, ya que no lo controla.

---

#### Abreviaciones

---

(1) Ingestas diarias de referencia Vitaminas

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

---

@ all rights reserved