

Descripción

Croissant relleno de chocolate dulce, elaborado con mantequilla. Listo para hornear.

Foto



Ingredientes

Masa: Harina de TRIGO, mantequilla (LECHE) (16,0%), agua, levadura, azúcar, sal, gluten de TRIGO, levadura deshidratada, agente de tratamiento de la harina (amylase, E300, xylanase), HUEVO. Relleno: azúcar, grasa de palma, AVELLANAS (3,2%), cacao reducido en polvo, LECHE descremada en polvo, ALMENDRAS, emulgente (E322 (SOJA)), aroma de vainilla natural. Decoración: chocolate (cacao sólido: 35% mínimo)(4,2%) (azúcar, masa de cacao, mantequilla de cacao, emulgente (E322 (SOJA))). Puede contener trazas de: semilla de sésamo.

Propiedades Físicas

	<u>Unidad</u>	<u>Mínimo</u>	<u>Tolerancia menor</u>	<u>Objetivo</u>	<u>Tolerancia mayor</u>	<u>Máximo</u>
Peso	g	82,00	90,0	95,00	100,0	108,00
Longitud	cm	11,50	13,0	14,00	14,5	16,50
Ancho	cm	4,80	5,3	5,60	5,9	6,50
Altura	cm	4,50	4,5	4,50	4,5	4,50

Propiedades microbiológicas

Staphylococcus aureus/g	< 100
Listeria/g	Ausente
Salmonella/25g	Ausente
E.coli/g	< 10

Propiedades organolépticas

Croissant de mantequilla, dulce, de masa fermentada relleno con chocolate y avellanas.

Valores Nutricionales

	<u>por 100g</u>
Valor energético (kJ)	1615,6 kJ
Valor energético (kcal)	385,8 kcal

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser producidas bajo ninguna circunstancia. Están sujetas a modificaciones y, por lo tanto, no son estrictas. Se dispone de una versión actualizada siempre que se solicite.

Valores Nutricionales

	<u>por 100g</u>
Grasas	20,7 g
-de las cuáles saturadas	11,5 g
Hidratos de carbono	42,7 g
-de los cuáles azúcares	17,0 g
Proteínas	6,2 g
Sal	0,8 g
Fibra	2,2 g

Promedio ingesta de un adulto (8400kJ/2000kCal)

Alérgenos

Gluten	+
Frutos Secos	+
Cacahuetes/Nueces Molidas	-
Leche	+
Huevo	+
Soja	+
Semillas de Sésamo	?
Sulfitos (e220 a e227) (> 10 ppm)	-
Apio	-
Mostaza	-
Derivados de Pescado	-
Crustáceos y Marisco	-
Moluscos	-
Altramuces	-

- = ausente ? = posible contaminación cruzada + = presente

Condiciones de almacenaje y distribución

- El almacenamiento y transporte deben realizarse a -18 °C o inferior.
- Una vez descongelado no volver a congelar.
- Nunca deben apilarse los palets uno encima de otro.
- Los envases deben mantenerse siempre cerrados.
- La fecha de caducidad es de 12 meses a la fecha de fabricación.
- La fecha de caducidad (MM/AAAA) figura en la etiqueta.

Características del envase

Envase primario:

Tipo de bolsa:	Bolsa Azul
Piezas / Bolsa:	24

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser producidas bajo ninguna circunstancia. Están sujetas a modificaciones y, por lo tanto, no son estrictas. Se dispone de una versión actualizada siempre que se solicite.

Características del envase

Envase secundario:

Caja:	Largo: 395 mm	Ancho: 295 mm	Alto: 191 mm
Peso bruto:	4944,00 g		
Peso neto:	4560,00 g		
Código EAN:	5413056006691		
Piezas / caja:	48		
Bolsa / caja:	2		

Paletización:

Tipo de palet:	Euro palet
Peso bruto:	417,02 kg
Peso neto:	364,80 kg
Capas / palet:	10
Cajas / palet:	80
Altura total palet:	2,05 m

Modo de empleo:

Instrucciones de cocción

Tiempo de descongelación	: +/- 15 min
Tiempo de cocción	: +/- 21 min
Temperatura de cocción	: +/- 185°C

Para asegurar una óptima calidad, recomendamos consumir los productos horneados dentro de las 12 horas cuando se conservan a temperatura ambiente (15 °C – 25 °C). Estas instrucciones de horneado son puramente informativas y deben adaptarse al tipo de horno y a la cantidad de productos dentro del horno. Además, el tiempo de descongelación y cocción dependen de varios factores, incluidas las temperaturas y la humedad ambientales.

OGM:

A nuestro leal conocimiento, en nuestros productos no hay ningún ingrediente ni ningún aditivo genéticamente modificado. En referencia a los ingredientes o aditivos en nuestros productos, nuestros proveedores nos han informado de que los productos suyos que entran a formar parte de nuestros productos no están sujetos a ninguna obligación de etiquetaje. La normativa (CE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre el etiquetado obligatorio en productos alimenticios derivada de OGM no es aplicable en este caso, y no se requiere ningún etiquetado específico adicional para este producto.