



CROISSANT CEREALES FERMENTADO

Código de producto : 02001005



Sugerencia de presentación

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de panadería de alta gama **Tecnología** : PAC (Fermentado / listo para cocer)

Criterios físicos Peso (g) como vendido 80,00	1 bolsa de 55 croissants de mantequilla, 80gramos, predorados, listos para cocer, ultracongelados.
---	--

GTIN/EAN producto :	03291810070957	GTIN/EAN Caja :	3291811122327
Paletización	30-Pal. 80x120	Acondicionamiento	00-Standard
Cajas / capa	8	Piezas / caja	55 (55 x 1)
Capas / palet	8	Medidas de la caja en mm L x a x a	390x290x205
Cajas / palet	64	Peso neto de la caja (kg)	4.400
Unidades / palet	3520	Peso bruto de la caja (kg)	4.890
Peso neto palet (kg)	23	Caducidad mínima	12 Meses
Peso bruto, palet incluido (kg)	335.96		
Altura total (cm)	179		
Medidas palet	80 x 120		

VENTAJAS PRODUCTO

Croissant sutilmente salado con inclusiones de semillas de amapola, de girasol y de linaza morena.
Producto para rellenar o consumir natural.
Croissant fuente de fibras con harina integral (10%) y con malta de cebada.
Decoración con semillas de linaza morena, linaza amarilla, girasol y copos de avena.

INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

Harina de **trigo**, agua, **mantequilla** 19%, harina integral de **trigo** 10%, semillas 4% (girasol, amapola, linaza morena), decoración 3% (semillas 75% (linaza morena, linaza amarilla, girasol), copos de **avena**), levadura, **gluten de trigo**, azúcar, sal, **huevos**, malta de **cebada**, emulgente : E472e, agente de tratamiento de la harina : E300, enzima. Puede contener **leche**, lecitina de **soja**, **frutos de cáscara** y **semillas de sésamo**.

VALORES NUTRICIONALES

	Por 100 g de producto a la venta	Por 100 g de producto cocido	Por producto	% IR* por producto cocido
Valor energético (kJ)	1437	1651	1150	14
Valor energético (kcal)	344	396	275	14
Grasas (g)	19.6	22.5	15.7	22
de las cuales saturadas (g)	11.5	13.2	9.2	46
Hidratos de carbono (g)	31.8	36.5	25.4	10
de los cuales azúcares (g)	3.3	3.7	2.6	3
de los cuales almidón (g)	27.1	31.1	21.6	12
Fibra alimentaria (g)	4.4	5	3.5	14
Proteínas (g)	8.1	9.3	6.5	13
Sal (g)	1.04	1.20	0.8	14

*IR : ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

ESPECIFICIDADES

- | | |
|------------------------|---|
| ✓ Producto vegetariano | ✓ Sin colorantes ni aromas artificiales * |
| ✓ Sin cerdo | ✓ Sin materias grasas hidrogenadas |
| ✓ Sin alcohol | ✓ No etiquetado OGM |
| | ✓ Sin ionización |

*Para el pan, conforme a la legislación



Conservación



Cocción

Horno clásico 22-24 min a 160 °C

PREPARACIÓN :

Sin descongelación previa, disponer los productos en una placa de horno.

Cocer a media altura a 170°C durante 20 a 24 minutos.

Dejar enfriar antes de degustar!

No volver a congelar un producto ya descongelado.

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	Criterios de higiene (M=10m)	Criterios de seguridad
Enterobacterias UFC/g	m=10000	
Escherichia coli UFC/g	m=10	
Salmonella UFC/25g)		0
Listeria Monocytogenes UFC/g		m < 100
Estafilococo coagulasa + UFC/g	m=100	
Anaerobios sulfito-reductores (37°C) UFC/g	m=100	