



MINI CROISSANTS MTQ BRETAÑA

Código de producto : 02002002

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

Criterios físicos Peso (g) como vendido 30,00	180 mini croissants, mantequilla pura de Bretaña, 30g, listos para cocer, ultracongelados marca Délifrance Héritage.
---	--

GTIN/EAN producto :	03291810278636	GTIN/EAN Caja :	3291811165904
Paletización	30-Pal. 80x120	Acondicionamiento	00-Standard
Cajas / capa	8	Piezas / caja	180 (180 x 1)
Capas / palet	8	Medidas de la caja en mm L x a x a	394x294x209
Cajas / palet	64	Peso neto de la caja (kg)	5.400
Unidades / palet	11520	Peso bruto de la caja (kg)	5.900
Peso neto palet (kg)	23	Caducidad mínima	12 Meses
Peso bruto, palet incluido (kg)	400.6		
Altura total (cm)	182.2		
Medidas palet	80 x 120		

VENTAJAS PRODUCTO

Un mini croissant crujiente y fondant excepcional .Su secreto :
-ingredientes nobles : producto pura mantequilla de Bretaña (24%) y azúcar de caña (5,5%)
-una receta de levadura que revela los sabores y libertad de las notas aromáticas únicas.
-una receta sin colorantes ni aromas artificiales y sin materias grasas hidrogenadas.

INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

Harina de **trigo**, **mantequilla** de Bretaña 24%, agua, azúcar de caña 5,5%, levadura, **gluten de trigo**, **huevos**, sal, **leche** entera en polvo, azúcar, levadura de **trigo** (agua, harina de **trigo** fermentada), agente de tratamiento de la harina: E300, colorante: carotenos de origen natural, enzima.

Puede contener de lecitina de **soja** y **frutos de cáscara**.

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)	1481	1682	444	5
Valor energético (kcal)	355	403	107	5
Grasas (g)	20.3	23	6.1	9
de las cuales saturadas (g)	13.2	15.1	4	20
Hidratos de carbono (g)	34.5	39.2	10.3	4
de los cuales azúcares (g)	7.1	8.1	2.1	2
de los cuales almidón (g)	27.3	31	8.2	5
Fibra alimentaria (g)	2.1	2.3	0.6	3
Proteínas (g)	7.5	8.5	2.3	5
Sal (g)	0.90	1.02	0.3	4

*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 de convección 13-15 min a 170 °C

PREPARACIÓN :

Sin descongelación previa, colocar los productos en las bandejas de cocción ; o dejar descongelar los productos sobre las bandejas 10-15 mn antes de hornear para obtener un laminado mas regular.

Disponer los productos ultracongelados sobre una bandeja (perforada o entera) con papel de cocina.

Cocción: 13-15 min a 170°C.

Nunca volver a congelar un producto 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	