

BASE CROISSANT MTC

Identificación del Producto



Código de artículo

00805004

Denominación legal

Masa danesa ultracongelada, rectangular, listo para fermentar.

Lista de ingredientes

Harina (TRIGO); manteca de cerdo (27,0%) (manteca de cerdo; antioxidante (E306; E320; E321); estabilizante (E471)); agua; azúcar; levadura (levadura; emulgente (E491); acidulante (ácido ascórbico)); dextrosa; sal; harina de SOJA; GLUTEN DE TRIGO; mejorante (GLUTEN DE TRIGO; emulgente (E472e)); dextrosa; harina (TRIGO); antioxidante (ácido ascórbico); enzimas; aromas; HUEVO; LECHE desnatada en polvo.

Puede contener trazas de: pescado, almendras, avellanas.

Información General

Partida arancelaria	19059080
Vegano	no
Vegetariano	no

Dimensiones del producto

Peso	1000 g
------	--------

Aditivos

E320 - butilhidroxianisol (BHA)
 E321 - BHT
 E471 - mono- y diglicéridos de ácidos grasos
 E306 - extracto rico en tocoferoles
 E472e - ésteres monoacetil y diacetyl tartárico de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos
 E300 - ácido ascórbico
 E491 - monoestearato de sorbitano
 E300 - ácido ascórbico

Información microbiológica

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

Información nutricional

Parámetros	por 100 g	IR (1)	por ración*	IR (2)
energía	1753 kJ		17530 kJ	209
energía	421 kcal		4209 kcal	210
grasas	28 g		281 g	401
ácidos grasos saturados	13 g		132 g	660
hidratos de carbono	34 g		345 g	133
azúcares	7,6 g		76 g	84
fibra alimentaria	1,7 g		17 g	
proteínas	6,7 g		67 g	134
sal	1,0 g		10,2 g	170

* 1 ración = 1000 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	Sí
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
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂)	No
Altramuces y productos derivados	No
Moluscos y productos derivados	No

Puede contener trazas de: pescado, almendras, avellanas.

() Para el tipo de nueces y cereales que contienen gluten, ver la lista de ingredientes.*

Información de embalaje

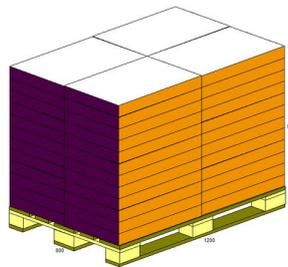
Información de embalaje

Embalaje primario	bolsa (Plástico HDPE 02)
Embalaje secundario	bandeja (cartón ondulado PAP20) cinta adhesiva (Plástico PP 05) Etiqueta (papel PAP22)
Piezas caja (EDU)	Piezas / bandeja 10
EAN	18431122414199
peso neto	10 kg
longitud x ancho x alto (m)	0,6 x 0,395 x 0,08
unidad de consumo (CU)	
EAN	8431122414192
peso neto	1 kg

Paletización

Embalaje de paletización

Número bandeja / capas	4
Número capas / pallet	12
Número bandeja / pallet	48
Peso neto total palet	480 kg
Peso bruto total palet	528 kg
longitud x ancho x alto (m)	1,200 x 0,800 x 1,110



Información de manipulación

Condiciones de conservación

Vida útil después de la fabricación	6 Meses
Condiciones de conservación	max. -18°C

Modo de empleo

Descongelación 30 minutos a temperatura ambiente (20°C).
Fermentación (Humedad relativa 75%) 90 minutos (a Tª de 30°C). Hornear en horno a 180°C durante 14 minutos. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR.

Información General

Certificados

IFS

Política OMG

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

Contaminantes

El grupo Vandemoortele 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)