

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**  
**CROISSANT CHOCO BLANCO RAPID**  
**ULTRACONGELADO**

**Código:** 06101001  
**Edición:** 1  
**Fecha:** 05/07/2018  
**Página:** - 1 -



### 1. PRODUCTO

Caracola de masa rapid laminada con mimetic y rellena de chocolate blanco.

### 2. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE LA PIEZA

MEDIDAS	PESO
	Peso total: 55,00 ± 4,00 gr.
Longitud: 11,00 ± 0,50 cm.	
Anchura: 3,80 ± 0,25 cm.	
Altura: 2,80 ± 0,30 cm.	

### 3. LISTA DE INGREDIENTES

Harina de TRIGO, crema blanca (azúcar, aceite vegetal (girasol), almidón de arroz, grasas vegetales (palmiste, palma), emulgente E322, pasta de ALMENDRAS, aroma), margarina (grasa vegetal refinada (palma), aceite vegetal refinado (girasol), agua, sal, emulgentes E322, E471, conservador E202, acidulante E330, aromas, colorante natural E160a), agua, levadura, azúcar, mejorante (gluten de TRIGO, harina de TRIGO, emulgente E472e, dextrosa de maíz, espesantes E412, E415, harina de TRIGO malteada, antioxidante E300, enzima), sal, gluten de TRIGO, HUEVO en polvo, LECHE en polvo, aroma.

### 4. PRESENTACIÓN

Tipo de presentación: (Granel / Enfilmado)	granel
Envase:	Complejo anónimo. Color Precinto: Transparente.
Embalaje:	(60090) Caja 6 kg. Patisart
Cantidad:	105 Ud (3 bolsas de 35 piezas)
Medidas Embalaje: Largo: 30 cm. Ancho: 20 cm. Alto: 23 cm.	EAN 13: 8436021985347 GTIN 14 Caja: 18436021985344 GTIN 14 Palet: 58436021985342
Etiqueta:	Código y nombre producto, ingredientes, unidades o peso/caja, lote, caducidad, condiciones de almacenamiento.
Núm. De cajas/pálet (Cajas/piso x nº pisos):	(16 x 8) = 128 Cajas
Tamaño del pálet: Longitud: 120 cm. Anchura: 80 cm. Altura: 194 cm.	LPR Rojo

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>CROISSANT CHOCO BLANCO</b>  <b>ULTRACONGELADO</b>	<b>Código:</b>	000003164
	<b>Edición:</b>	1
	<b>Fecha:</b>	05/07/2018
	<b>Página:</b>	- 2 -

### **5. CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN**

Temperatura:	-18 °C
Fecha de consumo preferente:	300 días (desde fecha de fabricación)

### **6. PREPARACIÓN DEL PRODUCTO**

<b>*Descongelación:</b> Temperatura 20 °C Tiempo: 25 min.	<b>*Fermentación:</b> Temperatura Tiempo: Humedad:
<b>*Cocción:</b> Temperatura 180 °C Tiempo: 16 min. Vapor/Tiro:	

### **7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA 100 g DE PRODUCTO COCIDO**

Valor Energético (Kj / Kcal)	(1681 / 403)
Grasas (g)	23,0
de las cuales saturadas (g)	9,0
Hidratos de Carbono (g)	42,0
de los cuales azúcares (g)	17,1
Fibra Alimentaria (g)	2,0
Proteína (g)	6,0
Sal (g)	0,8

### **8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Enterobacterias:	
Escherichia Coli:	Máx 10 ufc/g
Listeria Monocytog.:	AUSENCIA/25 g
Aerobios:	
Staphilococcus Aureus:	Máx 10 ufc/g
Salmonella:	AUSENCIA/25 g

### **9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS**

Gluten	X	Apio	-	Pescado	-
Huevo	X	Mostaza	-	Crustáceos	-
Soja	T	Sésamo	T	Moluscos	-
Leche y Derivados	X	Sulfitos	-	Cacahuetes	-
Frutos Cáscara	X	Altramuces	-		

Nota:

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>CROISSANT CHOCO BLANCO</b>	<b>Código:</b> 000003164	
	<b>Edición:</b> 1	
	<b>Fecha:</b> 05/07/2018	
	<b>Página:</b> - 3 -	

## **10. LEGISLACIÓN**

### 10.1 General

- Real Decreto 496/2010, sobre la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería y sus modificaciones.
- **Real Decreto 1137/1984**, sobre la RTS para la Fabricación, Circulación y Comercio de Pan y Panes Especiales y sus modificaciones.

### 10.2 Higiene y Seguridad Alimentaria y microbiología

- **Reglamento (CE) 178/2002**, sobre procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y sus modificaciones.
- **Reglamento (CE) 852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.
- **Reglamento (CE) 2073/2005** relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos

### 10.3 Contaminantes químicos

- **Reglamento (CE) N°1881/2006**, fija el contenido máximo de determinados contaminantes y sus modificaciones.
- **Reglamento (CE) N° 396/2005**, fija los límites máximos de residuos de plaguicidas y sus modificaciones.
- **Reglamento (UE) 2017/2158** sobre la acrilamida en los alimentos y sus modificaciones.

### 10.4 Organismos Modificados Genéticamente

- **Reglamento (CE) 1829/2003** sobre OGM's y sus modificaciones.

### 10.5 Etiquetado

- **Real Decreto 1334/1999**, sobre la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus modificaciones.
- **Reglamento (CE) 1169/2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones.