

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
CROISSANT CREMA AL CACAO RAPID**Código:** 000003051
Edición: 0
Fecha: 09/09/2019
Página: - 1 -**1. PRODUCTO**

Se trata de una lámina de masa triangular de color beige característico enrollada sobre sí misma, relleno en su interior de crema de cacao con avellanas. Todo ello ultracongelado.

2. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE LA PIEZA

MEDIDAS	PESO
	Peso total: 56,50 ± 2,50 gr.
Longitud: 11,00 ± 0,50 cm.	
Anchura: 3,50 ± 0,25 cm.	
Altura: 3,20 ± 0,30 cm.	

3. LISTA DE INGREDIENTES

Harina de TRIGO, crema al cacao 29.2% (azúcar, aceite vegetal de girasol, almidón de maíz y almidón modificado de maíz y patata, cacao desgrasado en polvo 10%, pasta de AVELLANA, LACTOSA, emulgente lecitina de SOJA y girasol, aromas, aroma de caféina), margarina (grasa vegetal de palma, aceites vegetales de SOJA y girasol en proporción variable, agua, sal, emulgente E471, lecitina de girasol, antioxidantes E304i, E306, acidulante E330, conservador E202, aromas, colorante E160a), agua, levadura, azúcar, mejorante (GLUTEN de TRIGO, harina de TRIGO, emulgente E472e, dextrosa de maíz, espesantes E412, E415, harina de MALTA, antioxidante E300, enzimas), sal, gluten de TRIGO, HUEVO en polvo, LECHE en polvo, aroma de mantequilla.

4. PRESENTACIÓN

Tipo de presentación: (Granel / Enfilmado)	granel
Envase:	Bolsa polipropileno transparente termosellado. Color Precinto: Transparente.
Embalaje:	(60014) Caja Bollería Gr. Pastisart
Cantidad:	168 Uds. (4 bolsas de 42 piezas)
Medidas Embalaje:	Largo: 40 cm. Ancho: 30 cm. Alto: 20 cm.
	EAN 13: 8436531684785 GTIN 14 Caja: 18436531684782 GTIN 14 Palet: 58436531684780
Etiqueta:	Código y nombre producto, ingredientes, unidades o peso/caja, lote, caducidad, condiciones de almacenamiento.
Núm. De cajas/pálet (Cajas/piso x nº pisos):	(8 x 9) = 72 Cajas
Tamaño del pálet:	Longitud: 120 cm. Anchura: 80 cm. Altura: 190 cm.
	LPR Rojo

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO CROISSANT CREMA AL CACAO RAPID ULTRACONGELADO	Código:	000003051
	Edición:	0
	Fecha:	09/09/2019
	Página:	- 2 -

5. CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN

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

6. PREPARACIÓN DEL PRODUCTO

*Descongelación: Temperatura 20 °C Tiempo: 20-30 min.	*Fermentación: Temperatura Tiempo: Humedad:
*Cocción: Temperatura 170 °C Tiempo: 20 min. Vapor/Tiro: 4 Seg.	

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	X	Sésamo	T	Moluscos	-
Leche y Derivados	X	Sulfitos	-	Cacahuetes	-
Frutos Cáscara	X	Altramuces	-		

Nota: Mojar con abundante agua antes de poner el producto en el horno.
--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO CROISSANT CREMA AL CACAO RAPID	Código: 000003051	
	Edición: 0	
	Fecha: 09/09/2019	
	Página: - 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.