

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
CROIS ARTESANO MARGARINA

ULTRACONGELADO

Código: 06101004  
Edición: 9  
Fecha: 07/07/2022  
Página: - 1 -



### 1. PRODUCTO

Se trata de una lámina de masa triangular de color beige característico enrollada sobre sí misma y ultracongelada.

### 2. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE LA PIEZA

| MEDIDAS  |                 | PESO        |            |
|----------|-----------------|-------------|------------|
|          |                 | Peso total: | 95 ± 5 gr. |
| Longitud | 9,00 ± 0,50 cm. |             |            |
| :        | 9,50 ± 0,50 cm. |             |            |
| Anchura: | 4,10 ± 0,30 cm. |             |            |
| Altura:  |                 |             |            |

### 3. LISTA DE INGREDIENTES

Harina de TRIGO, margarina (grasa vegetal (palma), agua, aceites vegetales (girasol), sal, emulgentes E322, E471, aroma, conservador E202, acidulante E330, masa madre inactiva de TRIGO, colorante E160aiiii), agua, levadura líquida, azúcar, sal, mejorante (emulgente E472e, gluten de TRIGO, dextrosa, antioxidante E300), gluten de TRIGO, aroma.

### 4. PRESENTACIÓN

|   |   |
|---|---|
| Tipo de presentación: (Granel /                                       | granel  |
| Enfilmado) Envase:  | Bolsa mediana Ref.60251. Color Precinto: Transparente.  |
| Embalaje:   | (60012) Caja Bolleria Gr. Anónim  |
| Cantidad:   | 75 Ud   |
| Medidas Embalaje:   | Largo: 40 cm.<br>Ancho 29 cm.<br>: Alto: 20 cm.   |
| 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  |
| Tamaño del pálet:Longitud:120 cm.<br>Anchura:80 cm.<br>Altura:190 cm. | Cajas LPR Rojo  |

## 5. CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN

|                              |                                       |
|------------------------------|---------------------------------------|
| Temperatura:                 | -18 °C                                |
| Fecha de consumo preferente: | 365 días (desde fecha de fabricación) |

## 6. PREPARACIÓN DEL PRODUCTO

|  |  |
|--|--|
| *Descongelación:<br>Temperatura 20 °C<br>Tiempo: 20 min.                 | *Fermentación:<br>Temperatura 30 °C<br>Tiempo: 90 min.<br>Humedad: 75% |
| *Cocción:<br>Temperatura 190 °C<br>Tiempo: 14 min.<br>Vapor/Tiro: 3 Seg. |  |

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

|                              |              |
|------------------------------|--------------|
| Valor Energético (Kj / Kcal) | (1513 / 362) |
| Grasas (g)                   | 21,0         |
| de las cuales saturadas (g)  | 7,0          |
| Hidratos de Carbono (g)      | 35,0         |
| de los cuales azúcares (g)   | 4,8          |
| Fibra Alimentaria (g)        | 3,7          |
| Proteína                     | 7,2          |
| (g) Sal (g)                  | 1,1          |

## 8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

|                        |                  |
|------------------------|------------------|
| Enterobacterias:       |                  |
| Escherichia Coli:      | Máx 100 ufc/g    |
| Listeria Monocytog.:   | Máx 100 ufc/g    |
| Aerobios:              |                  |
| Staphilococcus Aureus: | Máx 100 ufc/g    |
| Salmonella:            | AUSENCIA/25<br>g |

## 9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

|                             |   |            |   |
|-----------------------------|---|------------|---|
| Gluten X Apio               | - | Pescado    | T |
| Huevo T Mostaza             | - | Crustáceos | - |
| Soja T Sésamo               | T | Moluscos   | - |
| Leche y Derivados TSulfitos | - | Cacahuetes | - |
| Frutos Cáscara TAltramuces  | - |            |   |

|   |
|---|
| Nota:   |
| Una vez descongelado no volver a congelar.<br>Margarina 24% |

## 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) 853/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.
- \_Reglamento (CE) relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos 2073/2005

### 10.3 Contaminantes químicos

- Reglamento (CE) N°1831/2003 , fija el contenido máximo de determinados contaminantes y sus modificaciones.
- Reglamento (CE) N° , fija los límites máximos de residuos de plaguicidas y sus modificaciones.
- \_396/2005 Reglamento (UE) sobre la acrilamida en los alimentos y sus modificaciones.
- 2017/2158

### 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.