
	Sistema APPCC		Fecha de edición 06/05/19	
	Fichas Técnicas de Producto		Edición 1	Página 1 de 1
			Rev 1	

Producto	COD. 105 CROISSANT GRANDE RECTO							
Descripción del Producto	Masa de croissant							
1. Ingredientes								
Masa	HARINA DE TRIGO, margarina (grasas vegetales (palma), y grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), aceite vegetal (girasol), agua, emulsionante mono y digliceridos de los ácidos grasos (E-471 (palma)), lecitina degirasol (E-322), sal corrector de la acidez (ácido cítrico (E-330)), aromas, colorante B-caroteno), agua, azúcar (sacarosa, jarabe de glucosa, fructosa y acidulante (E-330)), levadura, sal, mejorante (GLÚTEN DE TRIGO, dextrosa, antiaglomerante (E-170), emulgente (E-472e), grasa de palma, antioxidante (E-300) y enzimas (TRIGO), masa madre.							
2. Características Físicas del Producto								
Peso Masa 120 gr.	Relleno gr.	Peso total 120 gr.	Largo cm	Ancho cm	Grosor cm	Ud. Caja 40		
3. Alérgenos						Presencia	Ausencia	
Cereales que contengan Gluten								
Crustáceos o productos a base de crustáceos								
Huevos y productos a base de huevo								
Pescado y productos a base de pescado								
Cacahuets y productos a base de cacahuets								
Soja y productos a base de soja						Trazas		
Leche y sus derivados						Trazas		
Mostaza y sus derivados								
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo								
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o litro expresado en SO2								
Frutos de cascara y derivados.								
Apio y productos derivados.								
Altramuces y productos derivados de altramuces								
Moluscos y productos derivados de moluscos								
4. Parámetros microbiológicos								
Aerobios mesófilos:			≤10 ⁶ UFC/gr					
Enterobacterias:			≤10 ⁴ UFC/gr					
Salmonella:			Ausencia / 25 gr					
L. monocitogenes:			Ausencia / 25 gr					
E. coli:			≤10 ² UFC/g					
S. Aureus			≤10 ² UFC/g					
5. Características del envase								
Dimensiones	Largo	Ancho	Alto	Tipo de Caja	Bolsa	Polietileno		
	37,2 cm.	29,2 cm.	14,5 cm.	Cartón ondulado	Baja presión.	Plástico.		
6. Características del embalaje								
Dimensiones palet	Largo	Ancho	Alto	Peso (Kg)	Nº Cajas Palet	Nº Pisos Palet	Cajas x piso	
	1,20	0,90	1,45	365	72	9	8	
7. Vida útil del producto								
Duración			Lugar de indicación		Forma de indicado			
6 meses después de la fecha de fabricación			Impresa en la etiqueta		dd/mm/aa			
8. Condiciones de conservación								
Temperatura de conservación				Entre -18º C y -20º C.				
9. Modo de empleo								
Descongelación	Fermentación(*)			Horneado (*)				
	Temperatura	Humedad	Tiempo	Temperatura	Humedad	Tiempo		
Refrigerador	22º-26º	No.	5-6 horas	Hornos de aire 180 º	No.	15 – 17 min.		
5 minutos	28º-30º	No.	2,5-3 horas	Hornos de placas 210 º				
Una vez descongelado no volver a congelar				(*) Los tiempos y temperaturas indicados son orientativos.				
10. OGM				Ausencia				
CÓDIGO EAN				843655281229				