

## FICHA TÉCNICA

## DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 00120**Denominación comercial:** CROISSANT HOTELERO CHEF**Denominación legal:** Bollería cruda ultracongelada**Código EAN caja:** 8424465001204**Código EAN pack:****Código EAN unitario:** 8424465999259

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

## › VIDA ÚTIL

**Vida útil primaria:** 365 días**Vida útil secundaria:** -*\*La vida útil del producto puede variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.*

## › INDICACIONES DE CONSERVACIÓN Y DE PREPARACIÓN

**Conservación:** Mantener a una temperatura de -18 °C. No volver a congelar una vez descongelado.**Preparación:** Descongelar: -

Fermentar: 65 - 75 minutos

Cocer a: 180 - 190 °C

12 - 15 minutos

**Consejos de preparación recomendados:** Descongelar 20 minutos a temperatura ambiente. Fermentar 75 minutos . Cocer 15 minutos a 190°C.*\*Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

## › LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** Masa: Harina de TRIGO, margarina vegetal (grasa vegetal (palma), aceites vegetales (soja, girasol), jarabe de glucosa-fructosa, agua, emulgentes (E322, E471), acidulante (E330), aromas naturales, colorante (E160a)), agua, azúcar, levadura, gluten de TRIGO, sal, agente de tratamiento de la harina (E300).**Puede contener trazas de:** huevo, frutos de cáscara, leche.

## › SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
<b>Cereales que contienen gluten</b> (Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	X	-
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>	-	-
<b>Huevos y productos a base de huevo</b>	-	X
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>	-	-
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets</b>	-	-
<b>Soja y productos a base de soja</b>	-	-
<b>Leche y sus derivados</b> (incluida la lactosa)	-	X
<b>Frutos de cáscara y productos derivados</b>	-	X
Almendras	-	-
Avellanas	-	X
Nueces	-	-

**Presencia como ingrediente**
**Presencia como traza**

Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO <sub>2</sub>	-	-
Altramucos y productos a base de altramucos	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

**▶ VALORES NUTRICIONALES POR 100g**

	Producto listo para consumo	Producto envasado
<b>Valor Energético</b>	1976 kJ 473 kcal	1513 kJ 362 kcal
<b>Proteínas</b>	9,9 g	7,6 g
<b>Grasas</b>	26 g	20 g
<i>de las cuales:</i>		
- saturadas	14 g	11 g
- insaturadas	-	-
- monoinsaturadas	9,2 g	7,1 g
- poliinsaturadas	3,3 g	2,6 g
- trans	0,6 g	0,5 g
<b>Colesterol</b>	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	48 g	37 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	8,6 g	6,7 g
<b>Fibra Alimentaria</b>	2,2 g	1,7 g
<b>Sal</b>	1,1 g	0,88 g
<b>Sodio</b>	450 mg	350 mg
<b>Ácidos grasos Omega-3</b>	-	-

\*Los valores nutricionales del producto listo para el consumo se han informado según las instrucciones de preparación sugeridas en el apartado de consejos de preparación.

**▶ PESOS MEDIDAS Y DESVÍOS**

Producto envasado	Mínimo	Medio	Máximo
<b>Peso (g)</b>	38	43	47
- Masa (g)		43	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	85	90	95
<b>Ancho (mm)</b>	28	30	32
<b>Alto (mm)</b>	28	30	32

**Peso aproximado producto cocido** 34 g

**Peso pack** -

\*El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

**▶ CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO**

**Color:** DORADO

**Olor:** MARGARINA

**Sabor:** MARGARINA

**Aspecto:** -

\*Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.

## ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	c	m (ufc/g)	M
<b>Aerobios mesófilos totales</b>	-	-	-	-
<b>Anaerobios totales</b>	-	-	-	-
<b>Enterobacterias</b>	-	-	-	-
<b>Coliformes totales</b>	-	-	-	-
<b><i>Escherichia coli</i></b>	1	-	10e2 ufc/g	-
<b><i>Estafilococos coagulasa +</i></b>	1	-	10e2 ufc/g	-
<b><i>Bacillus cereus</i> presuntivo</b>	-	-	-	-
<b><i>Clostridium sulfito-reductores</i></b>	-	-	-	-
<b><i>Clostridium perfringens</i></b>	-	-	-	-
<b>Mohos</b>	-	-	-	-
<b>Levaduras</b>	-	-	-	-
<b><i>Salmonella spp</i></b>	1	-	*	-
<b><i>Listeria monocytogenes</i></b>	1	-	10e2 ufc/g	-

\*No detectado

n → número de unidades de la muestra.

c → número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.

m → valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M → valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

## INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

### EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	379,00	2,39	4,00	10,25
Medidas internas (mm)	390x284x199	-	-	-
Medidas externas (mm)	395x289x208	80x290x0	1.000x75x0	0x710x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Grosor (mm)	4,20	0,14	0,03	0,05
Color (mm)	9	1	2	6
Reciclable*	+	-	+	+

### OTROS EMBALAJES

	-	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	-	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	-	-	-	-	-	-	-

\*+=Si / -=No

## > PALETIZADO

### Caja



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
259	11	11,45

### Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
8	9	72	849	2,02	Euro. 800x1200mm

## IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



## CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

### > CERTIFICACIONES:

### > CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

## NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) 852/2004, y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (CE) 1881/2006, y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 1169/2011, y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- OGM y Radiaciones ionizantes: Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y por tanto no requieren un etiquetado especial. Legislación aplicable:
  - Reglamento (CE) 1829/2003, y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
  - Reglamento (CE) 1830/2003, y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.