

**FICHA TÉCNICA**

Referencia: 30236  
 Denominación comercial: CROISSANT F1 MARGARINA GIGANTE  
 Código EAN caja: 8424465302363


**TIPO DE PRODUCTO**

Producto de bollería ultracongelado

**LISTA DE INGREDIENTES**

Masa: Harina de trigo (GLUTEN), margarina vegetal (25.9%)(grasa vegetal (palma), agua, aceites vegetales (soja, girasol en proporción variable), emulgente (E-471), sal, acidulante (E-330), aromas, colorante (E-160a)), agua, levadura, azúcar, sal, GLUTEN de trigo, emulgente (E-471).

Vida útil: **180 días**

**CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO**

Producto congelado	medio	mínimo	máximo
peso (g)	95	90	100
longitud o diámetro (mm)	100	80	120
anchura (mm)	85	67	103
altura (mm)	40	34	46

Producto cocido	medio	mínimo	máximo
Peso aprox (g)	80	78,33	81,67

**Información nutricional media por 100g**

Valor energético	Producto envasado	Producto listo para el consumo*	
		kJ	kJ
		1.778	
		425	
Grasas	g	23	g
de las cuales:			
-- saturadas	g	12	g
-- monoinsaturadas	g	8,3	g
-- poliinsaturadas	g	3,2	g
Hidratos de carbono	g	43	g
de los cuales:			
-- azúcares	g	5,5	g
Fibra alimentaria	g	4	g
Proteínas	g	8,3	g
Sal	g	0,88	g
Ácidos grasos Omega-3	g		g

\* Valores nutricionales medios por 100g de producto listo para consumir siguiendo las instrucciones de preparación.

**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

	n	c	m	M
- Aerobios mesófilos totales				
- Enterobacterias				
- Escherichia coli	1		10 ufc/g	
- Staphylococcus aureus	1		10e2 ufc/g	
- Salmonella / Shigella	1		Ausencia/25g	
- Mohos				
- Levaduras				
- Clostridium sulfito reductor				
- Listeria monocytogenes	1		10e2 ufc/g	
- Bacillus cereus				
- Coliformes				
- Anaerobios				

**SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS**

Alérgenos	Como ingrediente	Posible contaminación
Cereales que contengan gluten (es decir: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados).	X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		
Huevos y productos a base de huevo.		T
Pescado y productos a base de pescado.		
Cacahuets y productos a base de cacahuets.		
Soja y productos a base de soja.		T
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).		T
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados).		
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 superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> .		
Altramuces y productos a base de altramuces.		
Moluscos y productos a base de moluscos.		

**EMBALAJE Y ENVASADO**

	BOLSA	PRECINTO	ETIQUETA	CAJA
Material	PEAD	PP	SAT+ADH	KM CS
Medidas internas (mm)				384x283x231
Medidas externas (mm)	580x485x0	1.000x75x0	80x290x0	392x291x246
Grosor (mm)	0,04	0,03	0,14	6,00
Color	6	2	1	9
Diseño	Anónimo	Anónimo	Anónimo	Frida
Peso aprox. (g)	22,00	4,00	2,39	509,00
Reciclable (+/-)	+	+	-	+

 1. blanca  
 7. verde

 2. transparente  
 8. metalizado

3. amarillo

 4. naranja  
 9. marron

10. rosa

5. rojo

 6. azul  
 11. anónimo


	Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
<b>CAJA</b>	84	7,98	8,54

## PALETIZADO



	Cajas/Capa	Capas	Total Cajas	Peso (kg)	Altura (m)	PALET
CAJA	8	8	64	572	2,12	Euro. 800x1200mm

## DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO

Conservación: A una temperatura de -18 °C  
No volver a congelar una vez descongelado.

## INDICACIONES DE PREPARACIÓN

<b>Descongelar:</b>			a temperatura ambiente
<b>Fermentar a:</b>	--	°C	temperatura de fermentación
	90 - 120 minutos		tiempo de fermentación
<b>Cocer a:</b>	180 - 190 °C		temperatura de cocción
	12 - 15 minutos		tiempo de cocción

Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.

**Observaciones: Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente. Fermentar 120 minutos . Cocer 15 minutos a 190°C.**

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO ACABADO

Color:	Ámbar brillante
Olor:	Suave aroma a margarina
Sabor:	Característico a margarina
Aspecto:	Forma típica croissant hojaldrado

## NORMATIVA APLICABLE

De acuerdo a la legislación vigente  
Este producto NO es de Origen Genéticamente Modificado (GMO), de acuerdo con la normativa Europea EC/2003/1830 y EC/2003/1829.

## FOTO DEL PRODUCTO COCIDO

## logOS DE COMUNICACIÓN



Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.