

**FICHA TÉCNICA**

Referencia: 25011

Denominación comercial: CROISSANT VALENCIANO

Código EAN caja: 8424465250114


  
*La vida tiene miga*
**TIPO DE PRODUCTO**

Bollería ultracongelada

**LISTA DE INGREDIENTES**

Masa: Harina de trigo (GLUTEN), manteca de cerdo (27.5%) (grasa de cer do, estabilizante (E-471), azúcar), agua, levadura, azúcar, sal, GLUTE N de trigo, emulgente (E-471, E-472e).

**Vida útil: 240 días**
**CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO**

Producto congelado	medio	mínimo	máximo
peso (g)	85	80	90
longitud o diámetro (mm)	100	80	120
anchura (mm)	85	67	103
altura (mm)	36	29	43
perímetro (mm)			
peso masa (g)	85		
peso relleno (g)			
peso cobertura (g)			
Producto cocido	medio	mínimo	máximo
Peso aprox (g)	72,5	70,83	74,17
Longitud (cm)			

**Información nutricional media por 100g**

Valor energético	Producto envasado	Producto listo para el consumo*		
		kJ	2.069	kJ
		kcal	495	kcal
Grasas		g	31,5	g
de las cuales:				
-- saturadas		g	11,2	g
-- monoinsaturadas		g	11,3	g
-- poliinsaturadas		g	8,7	g
Hidratos de carbono		g	44,2	g
de los cuales:				
-- azúcares		g	7	g
Fibra alimentaria		g	2,3	g
Proteínas		g	7,5	g
Sal		g	1	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				
- Mohos				
- Levaduras	1		Ausencia/25g	
- 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	KB CS
Medidas internas (mm)				385x285x200
Medidas externas (mm)	580x485x0	1.000x75x0	80x290x0	390x290x210
Grosor (mm)	0,04	0,03	0,14	4,00
Color	6	2	1	1
Diseño	Anónimo	Anónimo	Anónimo	Fripan
Peso aprox. (g)	22,00	4,00	2,39	
Reciclable (+/-)	+	+	-	+

 1. blanca  
7. verde

 2. transparente  
8. metalizado

3. amarillo

9. marron

4. naranja

10. rosa

5. rojo

 6. azul  
11. anónimo


	Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
<b>CAJA</b>	84	7,14	7,6

## PALETIZADO



	Cajas/Capa	Capas	Total Cajas	Peso (kg)	Altura (m)	PALET
CAJA		9	72	572	2,04	Euro. 800x1200mm

## DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO

Conservación:

No volver a congelar una vez descongelado.

## INDICACIONES DE PREPARACIÓN

<b>Descongelar:</b>	20 - 30 minutos	a temperatura ambiente
<b>Fermentar a:</b>	-- °C	temperatura de fermentación
	105 - 120 minutos	tiempo de fermentación
<b>Cocer a:</b>	180 - 190 °C	temperatura de cocción
	14 - 16 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 16 minutos a 190°C.**

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO ACABADO

Color:	Ámbar brillante
Olor:	Suave aroma a manteca
Sabor:	Característico a manteca
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.