



Gourmand
PASTRIES

Croissant mantequilla curvo

Pastelería con levadura, croissant con 22% de mantequilla, congelado

CÓDIGO: 112500703037

Grado de conveniencia: Fermentado/Listo para hornear

Válido desde: 2022-09-13

1. PESO E INGREDIENTES

Peso por producto (+/-): 70 g
Peso por caja: € 5,600 kg

Ingredientes:

harina de **trigo**, mantequilla (**leche**) (22%), agua, levadura, azúcar, sal yodada (sal, yodato de potasio), **gluten de trigo**, aceites vegetales (colza), proteínas vegetales, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas

Notificación sobre alérgenos

Para informarse sobre los alérgenos, incluidos los cereales que contengan gluten, consulte los ingredientes marcados en **negrita**.

Para disponer de una vista general y completa de alérgenos en los que también se incluyan las posibles contaminaciones cruzadas consulte el capítulo 9.

2. MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS

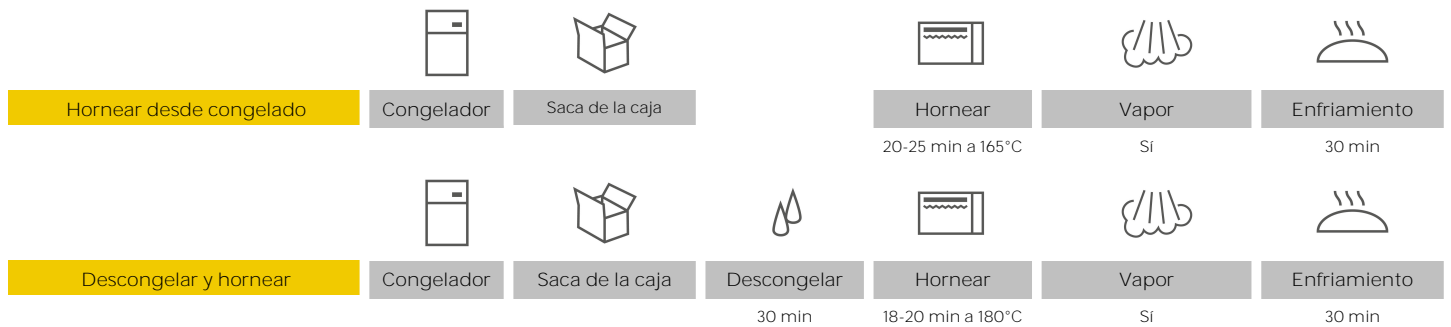
Condiciones de transporte y almac.: Almacenamiento a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado. Mantenga la bolsa bien cerrada para evitar quemaduras por congelación.

Tiempo de conservación: Final del 12º mes después de la producción (en condiciones adecuadas de almacenamiento)

Tipo de fecha: MM/YYYY

3. INSTRUCCIONES DE HORNEADO

UTILIZA PAPEL PARA HORNEAR



Observación

El tiempo y la temperatura de horneado pueden variar según el tipo de horno. Asegúrese de que el horno se precalienta correctamente. Mientras el precalentamiento, fija el horno 25 °C más alta que la temperatura de horneado especificado. Debido a la apertura del horno, la temperatura puede disminuir.



Añade vapor al inicio del proceso de hornear. Esto le da un acabado más crujiente y más volumen. Deja que el vapor se escape 5 minutos antes del fin para asegurarse de que los productos están totalmente horneados.

4. PARÁMETRO DEL PRODUCTO / producto sin hornear

| Parámetro | Unidad de medida | Valor objetivo* | Límite superior 1 σ * | Límite inferior 1 σ * |
|-----------|------------------|-----------------|------------------------------|------------------------------|
| Longitud | mm | 100 | 115 | 85 |
| Anchura | mm | 50 | 55 | 45 |
| Altura | mm | 37 | 42 | 32 |

* $\pm 1 \times \sigma$: 65%; $\pm 2 \times \sigma$: 95%

5. DATOS DE ENVASADO

Bolsa interior

| Tipo | Material | Tara Peso (g) | Dimensiones L x An (mm) | Neto Peso (kg) € | Piezas/bolsa |
|----------------|---------------|------------------|----------------------------|---------------------|--------------|
| Bolsa plástica | PEBD incoloro | 19 | 520 x 350 | 2,8 | 40 |

Cartón

| Tipo | Material | Tara Peso (g) | Dimensiones L x An x Al (mm) | Neto Peso (kg) € | Bolsas/caja |
|------|----------|------------------|---------------------------------|---------------------|-------------|
| Caja | Cartón | 403 | 396 x 296 x 242 | 5,600 | 2 |

Paleta

| Tipo | Material | Dimensiones (Pal. incl. L x An x Al) (mm) | Peso total del palet (Incl. palet) (kg) | Cajas/capa | Cajas/palet |
|------|-----------|--|--|------------|-------------|
| EURO | De madera | 1200 x 800 x 2086 | 410 | 8 | 64 |

6. CODIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD

Bolsa interior

| | |
|---|-------------------------------------|
| Número de artículo | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Tiempo de conservación | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sin información | <input type="checkbox"/> |
| Número de lote | <input checked="" type="checkbox"/> |
| GTIN-13 código de barras | <input type="checkbox"/> |
| Otra información | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Descripción otra info: Hora, descripción del producto | |

Etiqueta caja en la esquina

| | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| Número de artículo | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Descripción del producto | <input checked="" type="checkbox"/> |
| GTIN-13 código de barras | <input checked="" type="checkbox"/> |
| GS1-128 código de barras | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Tiempo de conservación | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sin información | <input type="checkbox"/> |
| Número de lote | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Otra información | <input type="checkbox"/> |

8. IMÁGENES

Las fotos son solo indicativas, es posible una ligera desviación de la realidad.



Imagen 1: Producto sin hornear



Imagen 2: Producto horneado

7. CERTIFICACIÓN

BRCGS

IFS

9. ALÉRGENOS

| | |
|--|---|
| Cereales que contengan gluten y productos derivados: trigo (incl. espelta) | + |
| Crustáceos y 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 | - |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | + |
| Frutos de cáscara 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 (>10ppm) | - |
| Altramuces y productos a base de altramuces | - |
| Moluscos y productos a base de moluscos | - |

Este producto también puede contener trazas de: Cereales que contengan gluten y productos derivados: centeno, cebada ; Huevos y productos a base de huevo ; Soja y productos a base de soja ; Frutos de cáscara y productos derivados: almendras, avellanas, nueces de pacana

+ : presente - : ausente

10. VALORES NUTRICIONALES

| | |
|--|-------|
| Valor energético (kJ/100g) | 1.430 |
| Valor energético (kcal/100g) | 342 |
| Grasas (g/100g) | 18,6 |
| de los cuales ácidos grasos saturados (g/100g) | 10,5 |
| Hidratos de carbono (g/100g) | 35,6 |
| de los cuales azúcares (g/100g) | 5,4 |
| Proteínas (g/100g) | 7,2 |
| Sal (g/100g) | 1,02 |

Los valores nutricionales se calculan sobre la base de los valores de las especificaciones de la materia prima.

11. ESTADO OGM

Este producto no ha sido modificado genéticamente (según la CE/1829/2003 y EC/1830/2003).

12. MICROBIOLOGÍA

| Microorganismos | MAX * |
|--------------------------------|------------------|
| Escherichia coli (ufc/g) | 100 |
| Bacillus cereus (ufc/g) | 1000 |
| Staphylococcus aureus (ufc/g) | 100 |
| Salmonella spp. (ufc/g) | No detectado/25G |
| Listeria monocytogenes (ufc/g) | 100 |

* Directrices microbiológicas elaboradas por el Grupo de Investigación FMFP, Universidad de Gante.

13. CONTROL DE CALIDAD

| | |
|-----------------------|----|
| Control del Proceso | Si |
| Peso | |
| Dimensiones | |
| Temperatura: | Si |
| Porcentaje de grasa: | Si |
| Cantidad de piezas: | Si |
| Detección de metales: | Si |

14. APROBACIÓN

| | Nombre y puesto | Fecha |
|----------|--------------------------------|------------|
| Gourmand | Gaël LOOSE Masterdata Clerk | 13/09/2022 |
| Cliente | | |