



Gourmand  
PASTRIES

# Croissant mantequilla curvo

Pastelería con levadura, croissant con 24% de mantequilla, congelado

CÓDIGO: 112510903004

Grado de conveniencia: Fermentado/Listo para hornear

Válido desde: 2020-08-28

## 1. PESO E INGREDIENTES

Peso por producto (+/-): 90 g  
Peso por caja: 5,400 kg

Ingredientes:

harina de **trigo**, mantequilla (**leche**) (24%), agua, levadura, azúcar, **huevo**, sal yodada (sal, yodato de potasio), **gluten** de **trigo**, aceites vegetales (colza), 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



Hornear desde congelado

Congelador

Saca de la caja

Hornear

Vapor

Enfriamiento

20-25 min a 165°C

Sí

30 min



Descongelar y hornear

Congelador

Saca de la caja

Descongelar

Hornear

Vapor

Enfriamiento

30 min

18-20 min a 180°C

Sí

30 min

### 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 $\sigma$ *	Límite inferior 1 $\sigma$ *
Longitud	mm	100	115	85
Anchura	mm	52	57	47
Altura	mm	38	43	33

\*  $\pm 1 \times \sigma$ : 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	2,7	30

##### 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	5,400	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	397	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"/>

#### 7. CERTIFICACIÓN

BRC  
IFS

#### 8. IMÁGENES

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



Imagen 1: Producto sin hornear



Imagen 2: Producto horneado

### 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 ; 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)	1.492
Valor energético (kcal/100g)	357
Grasas (g/100g)	20,4
de los cuales ácidos grasos saturados (g/100g)	11,6
Hidratos de carbono (g/100g)	35,4
de los cuales azúcares (g/100g)	5,5
Proteínas (g/100g)	7,3
Sal (g/100g)	1,05

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	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	28/08/2020
Cliente		