

Croissant chocolate y avellanas mantequilla

Pastelería con levadura, croissant con 16% de relleno de chocolate y avellanas, 15% de mantequilla y 2% de cubierta de chocolate,

CÓDIGO: 132500853003

Grado de conveniencia: Fermentado/Listo para hornear

Válido desde: 2018-12-10

1. PESO E INGREDIENTES

Peso por producto: 85 g

Ingredientes:

harina de **trigo**, agua, mantequilla (**leche**) (15%), azúcar, levadura, grasa vegetal (palma, girasol), chocolate (azúcar, masa de cacao, manteca de cacao, emulgente (E322**soya**)) (2%), **avellana** (1,6%), **gluten** de **trigo**, cacao en polvo maigre, sal, **almendras**, **leche** desnatada, aceite vegetal (colza), dextrosa, almidón de **trigo**, proteínas de **leche**, proteínas vegetales, antioxidante (E300), emulgente (E322**soya**, E472e), aroma natural, 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				
Descongelar y hornear						
	Congelador	Saca de la caja	Descongelar 30 min	Hornear 18-20 min a 180°C	Vapor Sí	Enfriamiento 30 min
						
				Hornear 20-25 min a 165°C	Vapor Sí	Enfriamiento 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 σ *	Límite inferior 1 σ *
Longitud	mm	130	140	120
Anchura	mm	65	70	60
Altura	mm	40	45	35

* $\pm 1 \times \sigma$: 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	2,55	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	5,1	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/EPAL	De madera	1200 x 800 x 2086	378	8	64

6. CODIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD

Bolsa interior

Número de artículo	<input checked="" type="checkbox"/>
Tiempo de conservación	<input 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 versión 7 grado AA

IFS versión 6 nivel más alto

8. IMÁGENES



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: almendras, avellana	+
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 ; Frutos de cáscara y productos derivados: nueces de pacana

+ : presente - : ausente

10. VALORES NUTRICIONALES

Energía (kJ/100g)	1,587
Energía (kcal/100g)	379
Grasa total (g/100g)	18,9
De los cuales ácidos grasos saturados (g/100g)	10,5
Hidratos de carbono (g/100g)	43,1
De los cuales azúcares (g/100g)	15,2
Proteínas (g/100g)	8,3
Sal (g/100g)	0,85

11. ESTADO OGM

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

12. RETIRADA

En el caso de retirada de productos, se informará el cliente por teléfono y por correo electrónico dentro de las 24 horas.

13. MICROBIOLOGÍA

Microorganismos	MAX *
<i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	100
<i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	1000
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g)	100
<i>Salmonella</i> sp. (ufc/g)	AUS/25g
<i>Listeria</i> sp. (ufc/g)	100

* Límites de acción de la agencia belga de seguridad alimenticia y el reglamento 2073/2005

14. CONTROL DE CALIDAD

Control del Proceso	cada 30 min.
Peso	
Dimensiones	
Temperatura:	cada 30 min.
Porcentaje de grasa:	cada 30 min.
Cantidad de piezas:	cada 30 min.
Detección de metales:	hierro (2 mm) no hierro (2 mm) ac inox (3 mm)

15. APROBACIÓN

	Nombre y puesto	Fecha
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	08/02/2019
Cliente		