

Croissant hotelero chocolate y avellanas mantequilla

Pastelería con levadura, mini croissant con 16% de mantequilla, 13% de relleno de chocolate y avellanas y 2% de cubierta de chocolate, congelado

CÓDIGO: 132510452001

Grado de conveniencia: Fermentado/Listo para hornear

Válido desde: 2020-02-17

1. PESO E INGREDIENTES

Peso por producto (+/-): 45 g
Peso por caja: 4.860 kg

Ingredientes:

harina de **trigo**, agua, mantequilla (**leche**) (16%), azúcar, levadura, aceite vegetal (palma (100% certificado por RSPO sostenible de la cadena de suministro Segregada (SG)), colza), chocolate (azúcar, masa de cacao, manteca de cacao, emulgente (E322**soya**)) (2%), **avellana** (1,3%), cacao en polvo maigre, grasa vegetal (girasol), sal yodada (sal, yodato de potasio), **gluten de trigo, almendras, leche** desnatada, 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	Hornear 19-21 min a 165°C	Vapor Sí	Enfriamiento 30 min
Descongelar y hornear					
	Congelador	Saca de la caja	Descongelar 20 min	Hornear 15-17 min a 180°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	93	98	88
Anchura	mm	48	50	46
Altura	mm	32	34	30

* $\pm 1 \times \sigma$: 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	1,62	36

Cartón

Tipo	Material	Tara Peso (g)	Dimensiones L x An x Al (mm)	Neto Peso (kg)	Bolsas/caja
Caja	Cartón	352	396 x 296 x 175	4.860	3

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 2075	484	8	88

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"/>

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

BRC

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: almendras, avellanas	+
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

Valor energético (kJ/100g)	1.504
Valor energético (kcal/100g)	360
Grasas (g/100g)	18,8
de los cuales ácidos grasos saturados (g/100g)	10,2
Hidratos de carbono (g/100g)	39,8
de los cuales azúcares (g/100g)	13,3
Proteínas (g/100g)	6,9
Sal (g/100g)	0,93

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

12. MICROBIOLOGÍA

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

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

14. APROBACIÓN

	Nombre y puesto	Fecha
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	17/02/2020
Cliente		

11. ESTADO OGM

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

13. CONTROL DE CALIDAD

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