

## Croissant hotelero chocolate y avellanas

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

CÓDIGO: 132710452006

Grado de conveniencia: Fermentado/Listo para hornear

Válido desde: 2018-12-11

### 1. PESO E INGREDIENTES

Peso por producto: 45 g

Ingredientes:

harina de **trigo**, agua, aceite vegetal (palma, colza), azúcar, levadura, grasa vegetal (palma, girasol), chocolate (azúcar, masa de cacao, manteca de cacao, emulgente (E322soya)) (2%), **gluten de trigo, avellana** (1,2%), sal, cacao en polvo maigre, mantequilla concentrado (**leche**), **almendras, leche** desnatada, dextrosa, almidón de **trigo**, proteínas vegetales, proteínas de **leche**, harina de **trigo** fermentada, antioxidante (E300, E304i, E306), corrector de acidez (E330), emulgente (E322soya, E322, E471, E472e), aroma, 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				
			19-21 min a 165°C	Si	30 min	
Descongelar y hornear						
	Congelador	Saca de la caja	Descongelar	Hornear	Vapor	Enfriamiento
			20 min	15-17 min a 180°C	Si	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	95	105	85
Anchura	mm	45	48	42
Altura	mm	30	33	27

\*  $\pm 1 \times \sigma$ : 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	407	396 x 296 x 175	4,86	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	489	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



Imagen 1: Producto sin hornear



Imagen 2: Producto horneado

### 7. CERTIFICACIÓN

BRC versión 7 grado AA

IFS versión 6 nivel más alto

### 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)	1.573
Energía (kcal/100g)	376
Grasa total (g/100g)	18,8
De los cuales ácidos grasos saturados (g/100g)	8,0
Hidratos de carbono (g/100g)	42,5
De los cuales azúcares (g/100g)	13,8
Proteínas (g/100g)	8,3
Sal (g/100g)	0,96

### 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 sp.</i> (ufc/g)	AUS/25g
<i>Listeria sp.</i> (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		