

Croissant hotelero mantequilla con crema italiano

Pastelería con levadura, croissant con 16% de mantequilla, 13% crema pastelera y 2% de cubierta de azúcar, congelado

CÓDIGO: 134501452006

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, **leche** entera, sal yodada (sal, yodato de potasio), almidón modificado, **gluten de trigo**, grasa vegetal (coco), **leche** desnatada, aceite vegetal (colza), dextrosa, almidón de **trigo**, proteínas de **leche**, proteínas vegetales, sal, colorante (E160a), conservador (E202), antioxidante (E300), emulgente (E471, E472e), aroma, 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

7. CERTIFICACIÓN

BRC

IFS



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 ; 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)	1.312
Valor energético (kcal/100g)	313
Grasas (g/100g)	14,5
de los cuales ácidos grasos saturados (g/100g)	9,1
Hidratos de carbono (g/100g)	38,5
de los cuales azúcares (g/100g)	11,4
Proteínas (g/100g)	6,5
Sal (g/100g)	0,94

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.

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

14. APROBACIÓN

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