

## Croissant hotelero albaricoque mantequilla

Pastelería con levadura, mini croissant con 16% de mantequilla, 13% relleno de albaricoque y 2% de azúcar de decoración amarillo,

CÓDIGO: 136500452001

Grado de conveniencia: Fermentado/Listo para hornear

Válido desde: 2018-10-12

### 1. PESO E INGREDIENTES

Peso por producto: 45 g\*

Ingredientes:

harina de **trigo**, agua, **mantequilla** (16%), azúcar, levadura, jarabe de glucosa, albaricoque (4%), **gluten de trigo**, manzana, sal, grasa vegetal (karité), **leche** desnatada, aceite vegetal (colza), dextrosa, almidón de **trigo**, proteínas vegetales, proteínas de **leche**, colorante (E161b), conservador (E202), antioxidante (E300), corrector de acidez (E330, E331), espesante (E440), emulgente (E472e), aroma, enzimas

\* peso promedio: controlado mediante el control estadístico de procesos

### 2. MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS

**Transporte y condiciones de almacenamiento:** 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 PERGAMINO

Deje suficiente espacio entre los productos, por lo que tienen suficiente espacio para hornear.

						
Hornear desde congelado	Congelador	Saca de la caja		Hornear 19-21 min, 165°C	Vapor <input checked="" type="checkbox"/>	Enfriamiento 30 min
						
Descongelar y hornear	Congelador	Saca de la caja	Descongelar 20 min	Hornear 15-17 min, 180°C	Vapor <input checked="" type="checkbox"/>	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 $\sigma$ *	Límite inferior 1 $\sigma$ *
Peso por pieza	g	45	46	44
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	352	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	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"/>
EAN13 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"/>
EAN13 código de barras	<input checked="" type="checkbox"/>
EAN128 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 A

IFS versión 6 nivel más alto

### 9. ALÉRGENOS

Cereales que contengan gluten y productos derivados	+
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 puede contener trazas de Huevos y productos a base de huevo , Soja y productos a base de soja , Frutos de cáscara y productos derivados	

+ : presente - : ausente

### 10. VALORES NUTRICIONALES

Energía (kJ/100g)	1.430
Energía (kcal/100g)	341
Grasa total (g/100g)	14,0
De los cuales ácidos grasos saturados (g/100g)	8,6
Hidratos de carbono (g/100g)	45,2
De los cuales azúcares (g/100g)	16,0
Proteínas (g/100g)	8,0
Sal (g/100g)	0,88

### 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 que resulte necesaria la retirada de productos, se informará el cliente por teléfono y por fax 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

\* Valores indicativos (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	12/10/2018
Cliente		