

Croissant hotelero albaricoque

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

CÓDIGO: 136710452006

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, aceite vegetal (palma, colza), azúcar, levadura, jarabe de glucosa, albaricoque (4%), **gluten de trigo**, manzana, sal, **mantequilla** concentrado, grasa vegetal (karité), **leche** desnatada, dextrosa, almidón de **trigo**, proteínas vegetales, proteínas de **leche**, harina de **trigo** fermentada, colorante (E161b), conservador (E202), antioxidante (E300, E304i, E306), corrector de acidez (E330, E331), emulgente (E322, E471, E472e), espesante (E440), 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 σ *	Límite inferior 1 σ *
Peso por pieza	g	45	47	43
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)	1.477
Energía (kcal/100g)	352
Grasa total (g/100g)	16,2
De los cuales ácidos grasos saturados (g/100g)	7,4
Hidratos de carbono (g/100g)	43,4
De los cuales azúcares (g/100g)	15,6
Proteínas (g/100g)	7,5
Sal (g/100g)	0,95

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		