

## Croissant frambuesa mantequilla

Pastelería con levadura, croissant con 16% de relleno de frambuesa, 15% de mantequilla y 2% de azúcar de decoración rojo, congelado

CÓDIGO: 138500853004

Grado de conveniencia: Fermentado/Listo para hornear

Válido desde: 2018-10-26

### 1. PESO E INGREDIENTES

Peso por producto: 85 g\*

Ingredientes:

harina de **trigo**, agua, **mantequilla (leche)** (15%), azúcar, levadura, jarabe de glucosa, frambuesa (3%), manzana, **gluten de trigo**, sal, grasa vegetal (karité), **leche** desnatada, aceite vegetal (colza), dextrosa, extractos de plantas, almidón de **trigo**, proteínas vegetales, proteínas de **leche**, colorante (E120, 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

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.

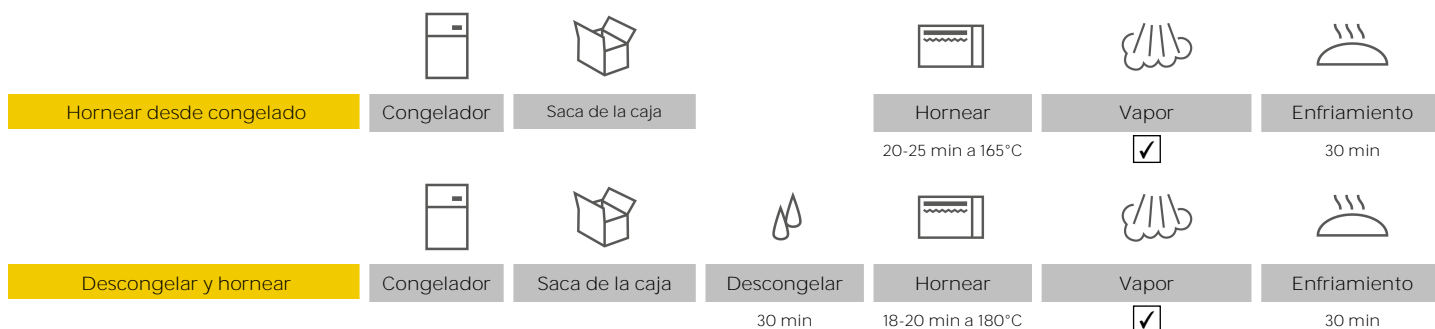
Tiempo de conservación: Final del 12º mes después de la producción (en condiciones adecuadas de almacenamiento)

Tipo de fecha: MM/YYYY

### 3. INSTRUCCIONES DE HORNEADO

UTILIZA PAPEL PERGAMINO

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



#### 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                | 85              | 88                           | 82                           |
| Longitud       | mm               | 130             | 140                          | 120                          |
| Anchura        | mm               | 65              | 70                           | 60                           |
| Altura         | mm               | 40              | 45                           | 35                           |

\*  $\pm 1 \times \sigma$ : 65%;  $\pm 2 \times \sigma$ : 95%

### 5. DATOS DE ENVASADO

#### Bolsa interior

| Tipo           | Material      | Tara<br>Peso (g) | Dimensiones<br>L x An (mm) | Neto<br>Peso (kg) | Piezas/bolsa |
|----------------|---------------|------------------|----------------------------|-------------------|--------------|
| Bolsa plástica | PEBD incoloro | 19               | 520 x 350                  | 2,55              | 30           |

#### Cartón

| Tipo | Material | Tara<br>Peso (g) | Dimensiones<br>L x An x Al (mm) | Neto<br>Peso (kg) | Bolsas/caja |
|------|----------|------------------|---------------------------------|-------------------|-------------|
| Caja | Cartón   | 403              | 396 x 296 x 242                 | 5,1               | 2           |

#### Paleta

| Tipo      | Material  | Dimensiones<br>(Pal. incl. L x An x Al) (mm) | Peso total del palet<br>(incl. palet) (kg) | Cajas/capa | Cajas/palet |
|-----------|-----------|--|--|------------|-------------|
| EURO/EPAL | De madera | 1200 x 800 x 2086                            | 378  | 8          | 64          |

### 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 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)                              | 1,387 |
| Energía (kcal/100g)                            | 331   |
| Grasa total (g/100g)                           | 13,4  |
| De los cuales ácidos grasos saturados (g/100g) | 8,2   |
| Hidratos de carbono (g/100g)                   | 44,0  |
| De los cuales azúcares (g/100g)                | 15,8  |
| Proteínas (g/100g)                             | 7,7   |
| Sal (g/100g)                                   | 0,86  |

### 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 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)<br>no hierro (2 mm)<br>ac inox (3 mm) |

### 15. APROBACIÓN

| Nombre y puesto  | Fecha      |
|--|------------|
| Gourmand<br>Pieter Van Vooren<br>Masterdata specialist | 26/10/2018 |
| Cliente  |            |