

## Mini croissant jamon y queso Gouda

Pastelería con levadura, mini croissant con 11% de relleno de queso Gouda, 3% de jamón y 2% de cubierta de queso Gouda, congelado

CÓDIGO: 147700402006

Grado de conveniencia: Fermentado/Listo para hornear

Válido desde: 2018-10-15

### 1. PESO E INGREDIENTES

Peso por producto: 40 g\*

Ingredientes:

harina de **trigo**, agua, aceite vegetal (palma, colza), **queso** (Gouda) (7%), levadura, jamón (carne de cerdo (90%), agua, sal, corrector de acidez (E331), estabilizador (E451), aroma de humo, antioxidante (E316), conservador (E250)) (3%), azúcar, **huevo**, **crema**, **gluten** de **trigo**, sal, **mantequilla** concentrado, almidón modificado, suero en polvo (**leche**), **leche** desnatada, **leche** entera en polvo, grasa vegetal (palma), dextrosa, **leche** entera en polvo, **queso** en polvo, almidón de **trigo**, proteínas de **leche**, proteínas vegetales, extracto de levadura, especias, **lactosa**, harina de **trigo** fermentada, cebolla en polvo, antioxidante (E300, E304i, E306), corrector de acidez (E330), emulgente (E322, E471, E472e), espesante (E401), aroma, aroma natural, 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 9º 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<br>19-21 min, 165°C   | Vapor<br><input checked="" type="checkbox"/>  | Enfriamiento<br>20 min  |
| Descongelar y hornear   |  |  |  |  |  |  |   |   |
|                         | Congelador  | Saca de la caja   | Descongelar<br>20 min   | Hornear<br>15-17 min, 180°C   | Vapor<br><input checked="" type="checkbox"/>  | Enfriamiento<br>20 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                | 40              | 42                           | 38                           |
| 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<br>Peso (g) | Dimensiones<br>L x An (mm) | Neto<br>Peso (kg) | Piezas/bolsa |
|----------------|---------------|------------------|----------------------------|-------------------|--------------|
| Bolsa plástica | PEBD incoloro | 19               | 520 x 350                  | 1,44              | 36           |

#### Cartón

| Tipo | Material | Tara<br>Peso (g) | Dimensiones<br>L x An x Al (mm) | Neto<br>Peso (kg) | Bolsas/caja |
|------|----------|------------------|---------------------------------|-------------------|-------------|
| Caja | Cartón   | 352              | 396 x 296 x 175                 | 4,32              | 3           |

#### 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 | De madera | 1200 x 800 x 2075                            | 437  | 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 Soja y productos a base de soja , Frutos de cáscara y productos derivados |   |
| + : presente - : ausente   |   |

### 10. VALORES NUTRICIONALES

|  |      |
|--|------|
| Energía (kJ/100g)                              | 1348 |
| Energía (kcal/100g)                            | 322  |
| Grasa total (g/100g)                           | 16,0 |
| De los cuales ácidos grasos saturados (g/100g) | 7,6  |
| Hidratos de carbono (g/100g)                   | 32,6 |
| De los cuales azúcares (g/100g)                | 3,9  |
| Proteínas (g/100g)                             | 11,1 |
| Sal (g/100g)                                   | 1,26 |

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

### 15. APROBACIÓN

|          | Nombre y puesto                            | Fecha      |
|----------|--|------------|
| Gourmand | Pieter Van Vooren<br>Masterdata specialist | 15/10/2018 |
| Cliente  |  |            |