

Mix mini croissants rellenos

Pastelería con levadura, mini croissant con 13% de relleno de almendras y 2% de cubierta de almendras, congelado

CÓDIGO: 199710452006

Grado de conveniencia: Fermentado/Listo para hornear

Válido desde: 2018-10-15

1. PESO E INGREDIENTES

Peso por producto: 45 g*

Ingredientes:

harina de **trigo**, agua, aceite vegetal (palma, colza), azúcar, **almendras** (7%), levadura, **gluten** de **trigo**, sal, jarabe de glucosa, **leche** desnatada, **mantequilla** concentrado, **huevo** blanco en polvo, fructosa, dextrosa, proteínas vegetales, proteínas de **leche**, almidón de **trigo**, harina de **trigo** fermentada, antioxidante (E300, E304i, E306), corrector de acidez (E330), emulgente (E322, E471, 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 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

7. CERTIFICACIÓN

BRC versión 7 grado A

IFS versión 6 nivel más alto



Imagen 2: Producto horneado

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 | |

+ : presente - : ausente

10. VALORES NUTRICIONALES

| | |
|--|-------|
| Energía (kJ/100g) | 1.484 |
| Energía (kcal/100g) | 354 |
| Grasa total (g/100g) | 16,9 |
| De los cuales ácidos grasos saturados (g/100g) | 6,2 |
| Hidratos de carbono (g/100g) | 40,2 |
| De los cuales azúcares (g/100g) | 10,9 |
| Proteínas (g/100g) | 9,4 |
| Sal (g/100g) | 0,96 |

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 | 15/10/2018 |
| Cliente | | |