

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 22080

Denominación comercial: CROISSANT PARIS CHOCO

Denominación legal: Bollería cruda ultracongelada con 20% de relleno , 2% de cobertura y 2,8% de decorado

Código EAN caja: 8424465220803

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465220810

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

> VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días

Vida útil secundaria: 2 días a temperatura ambiente

**La vida útil del producto puede variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.*

> INDICACIONES DE CONSERVACIÓN Y DE PREPARACIÓN

Conservación: Mantener a una temperatura de -18,0 °C. No volver a congelar una vez descongelado.

Preparación: Descongelar: 20 - 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: 170 - 180 °C

15 - 20 minutos

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente. Cocer 20 minutos a 180 °C.

**Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

> LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO, mantequilla (LECHE), agua, azúcar, aceites vegetales (palma, girasol, nabina), chocolate 2.8% (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (E322)), gluten de TRIGO, levadura, cacao desgrasado en polvo, almidón, HUEVO líquido pasteurizado de gallinas criadas en jaulas acondicionadas, agente de tratamiento de la harina (E300), sal, pasta de AVELLANAS, grasa vegetal (palma), emulgente (E322), espesante (E460), fibra de TRIGO, dextrosa, aroma natural.

Puede contener trazas de: soja, mostaza, sésamo, otros frutos de cáscara.

> SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Cereales que contienen gluten		
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	X	-
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	X	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-
Soja y productos a base de soja	-	X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	-
Frutos de cáscara y productos derivados	X	-
Almendras	-	X
Avellanas	X	-
Nueces	-	X

Presencia como ingrediente
Presencia como traza

Anacardos	-	X
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	X
Pecanas	-	X
Nueces de Macadamia o de Australia	-	X
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO ₂	-	-
Altramucos y productos a base de altramucos	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

> VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1722 kJ	1601 kJ
	412 kcal	383 kcal
Grasas	22 g	21 g
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	12 g	12 g
- ácidos grasos monoinsaturados	6,3 g	5,8 g
- ácidos grasos poliinsaturados	2,5 g	228 g
- ácidos grasos trans	0,4 g	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	45 g	41 g
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	18 g	16 g
Fibra Alimentaria	3,2 g	3,0 g
Proteínas	6,9 g	6,6 g
Sal	0,79 g	0,71 g
Sodio	317 mg	285 mg
Colesterol	51 mg	-

*Los valores nutricionales del producto listo para el consumo se han informado según las instrucciones de preparación sugeridas en el apartado de consejos de preparación.

> PESOS MEDIDAS Y DESVÍOS

Producto envasado	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	63	70	78
- Masa (g)		54	
- Relleno (g)		14	
- Cobertura (g)		2	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	105	120	135
Ancho (mm)	48	55	63
Alto (mm)	33	40	48

Peso aproximado producto cocido 63 g

Peso pack -

*El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

> CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

Color: Interior dorado, marrón en cobertura.

Olor: Mantequilla y chocolate.

Sabor: Mantequilla y chocolate.

Aspecto: -

*Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	c	m (ufc/g)	M
Aerobios mesófilos totales	-	-	-	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulasa +</i>	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	1	-	1,0e2 ufc/g	-

*No detectado

n → número de unidades de la muestra.

c → número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.

m → valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M → valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

PORCENTAJE GRASA CRUDO

PORCENTAJE GRASA COCINADO

INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	346,00	3,48	4,00	18,50
Medidas internas (mm)	390x284x199	-	-	-
Medidas externas (mm)	395x289x208	80x290x0	1.000x75x0	0x50x0
Material	KB CS	SAT+ADH	PP	PEBD
Grosor (mm)	4,06	0,14	0,03	0,01
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Azul
Reciclable*	+	+	+	+

OTROS EMBALAJES

	-	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	-	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	-	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

PALETIZADO

Caja



Unidades

60

Peso neto (kg)

4,2

Peso bruto (kg)

4,6

Palet



Cajas/capa

8

Capas

9

Total cajas

72

Peso (kg)

356

Altura (m)

2,02

Tipo palet

Pallet Chep 80x120 Md

IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

CERTIFICACIONES:

- Halal
- RSPO

CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

- Elaborado con mantequilla
- Sin conservantes

NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) 852/2004, y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (UE) 2023/915, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.
- Reglamento (UE) 1169/2011, y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) 1333/2008, y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- OGM y Radiaciones ionizantes: Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y por tanto no requieren un etiquetado especial. Legislación aplicable:
 - Reglamento (CE) 1829/2003, y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
 - Reglamento (CE) 1830/2003, y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.