

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 67371

**Denominación comercial:** CROISSANT BRIOCHE CACAO

**Denominación legal:** Bollería lista ultracongelada con 22% de relleno y 4% de decorado

**Código EAN caja:** 8424465673715

**Código EAN pack:**

**Código EAN unitario:** 8424465942613

### 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: 60 - 90 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: -

**Consejos de preparación recomendados:** Descongelar 60-90 minutos a temperatura ambiente.

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

#### > LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** Harina de TRIGO, relleno de cacao 22% (azúcar, aceites vegetales (girasol, palma), cacao desgrasado en polvo, pasta de AVELLANAS, emulgente (E322), grasa vegetal (palma), aroma natural), agua, azúcar, MANTEQUILLA, grasas vegetales (palmiste, palma), aceites vegetales (girasol, nabina, palma), levadura, suero de la LECHE en polvo, sal, calabaza en polvo, gluten de TRIGO, cacao desgrasado en polvo 0,22%, aromas naturales, especias, extracto de acerola, emulgentes (E471, E476, E492, E322), corrector de acidez (E330), masa madre inactiva (harina de TRIGO fermentada), colorante (E160a), conservante (E202), proteína vegetal, aromas, dextrosa, maltodextrina, almidón.

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

#### > SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

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

**Presencia como ingrediente**
**Presencia como traza**

Anacardos	-	X
Nueces de Brasil	-	X
Pistachos	-	X
Pecanas	-	X
Nueces de Macadamia o de Australia	-	X
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
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 <sub>2</sub>	-	-
Altramucos y productos a base de altramucos	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

**> VALORES NUTRICIONALES POR 100g**

	Producto listo para consumo	Producto envasado
<b>Valor Energético</b>	1637 kJ	-
	390 kcal	-
<b>Grasas</b>	14 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	4,7 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	3,5 g	-
- ácidos grasos poliinsaturados	4,2 g	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	57 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	25 g	-
<b>Fibra Alimentaria</b>	3,0 g	-
<b>Proteínas</b>	6,6 g	-
<b>Sal</b>	0,70 g	0,00 g
<b>Sodio</b>	281 mg	-
<b>Colesterol</b>	-	-

\*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
<b>Peso (g)</b>	94	100	106
- Masa (g)		76	
- Relleno (g)		22	
- Cobertura (g)		2	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	110	140	170
<b>Ancho (mm)</b>	68	90	113
<b>Alto (mm)</b>	25	40	55
<b>Peso aproximado producto cocido</b>	-		<b>Peso pack</b> -

\*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:** Ámbar brillante

**Olor:** Suave aroma a mantequilla con notas a cacao

**Sabor:** Característico a mantequilla con relleno de cacao

**Aspecto:** Forma típica croissant hojaldrado e hilo marrón

\*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
<b>Aerobios mesófilos totales</b>	1	-	10e5 ufc/g	-
<b>Anaerobios totales</b>	-	-	-	-
<b>Enterobacterias</b>	-	-	-	-
<b>Coliformes totales</b>	1	-	10e2 ufc/g	-
<b><i>Escherichia coli</i></b>	1	-	10 ufc/g	-
<b><i>Estafilococos coagulasa +</i></b>	1	-	10 ufc/g	-
<b><i>Bacillus cereus</i> presuntivo</b>	-	-	-	-
<b><i>Clostridium sulfito-reductores</i></b>	-	-	-	-
<b><i>Clostridium perfringens</i></b>	-	-	-	-
<b>Mohos</b>	-	-	-	-
<b>Levaduras</b>	-	-	-	-
<b><i>Salmonella spp</i></b>	1	-	*	-
<b><i>Listeria monocytogenes</i></b>	5	-	*	-

\*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.

## INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

### EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	185,00	-	-	21,00
Medidas internas (mm)	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	592x378x85	290x0x80	990x48x0	1.000x550x0
Material	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	0,02
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Transparente
Reciclable*	+	-	-	+

### OTROS EMBALAJES

	909671	909683	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	110x0x148	110x450x0	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	Blanco	Negro	-	-	-	-	-
Reciclable*	N	N	-	-	-	-	-

\*+=Si / -=No

**> PALETIZADO**
**Caja**

**Unidades**

26

**Peso neto (kg)**

2,6

**Peso bruto (kg)**

3

**Palet**

**Cajas/capa**

4

**Capas**

21

**Total cajas**

84

**Peso (kg)**

277

**Altura (m)**

1,94

**Tipo palet**

Paleta Chep 80x120

**IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO**

**CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN**
**> CERTIFICACIONES:**
**> CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:**

- RSPO

**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) 915/2023, y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- 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.