

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Último cambio en:	09.02.2017
Código EAN	8436542123020
Código ITF 14:	18436542123027

CROISSANT RECTO MTQ FERMENTADO

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
CSM número artículo	10207482
Compañía	Código del producto
CSM IBERIA S.A.(ES)	72050
CSM IBERIA S.A.(PT)	72050
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8436542123020
CSM GLOBAL	10207482

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Croissant de mantequilla, crudo y ultracongelado

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Congelado, Pasteles

INFORMACIÓN GENERAL

Condiciones físicas: Pasteles
País de origen: España

INSTRUCCIONES DE USO

instrucciones de trabajo

Descongelación:	Tiempo: 20 - 30 min		
Comentarios	Descongelar a temperatura ambiente.		
Cocción (Horno de convección):	Tiempo: 15 - 18 min	Temperatura:	170 °C
Cocción (Horno tradicional):	Tiempo: 15 - 18 min	Temperatura:	210 °C

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	60 g	52,5 - 67,5 g		
Altura:	35 mm	28 - 43 mm		
Longitud :	145 mm	138 - 153 mm		
Ancho:	53 mm	38 - 68 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Mantequilla, Característica	Olor:	Mantequilla
Aspecto visual:	Típico, Pasteles	Color:	Dorado
Estructura:	Típico		

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Masa: **Harina de trigo**; **Mantequilla** (25%); Agua; Azúcar; Levadura; **Gluten de trigo**; Sal; **Fibras de trigo**; Grasa de palma. Cobertura: **Huevo pasteurizado**; Dextrosa.

Número de artículo: 10207482	Último cambio en: 09.02.2017
------------------------------	------------------------------

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g	
Valor energético:	1.876 kJ (449 kcal)
Grasas:	24,0 g
de las cuales saturadas:	16,0 g
Hidratos de carbono:	45,0 g
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	8,1 g
Proteínas:	12,0 g
Sal (Na x 2,5):	1,1000 g

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos	Presente		
	producto	línea de producción	fábrica
Alérgenos legales (según Reglamento (UE) n° 1169/2011)			
Cereales que contienen gluten y productos derivados	Sí	Sí	Sí
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	Sí	Sí	Sí
Pescado y productos derivados	No	No	No
Cacahuets y productos derivados	No	No	No
Soja y productos derivados	No	Sí	Sí
Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)	Sí	Sí	Sí
Frutos secos de cáscara y productos derivados	No	Sí	Sí
Apio y productos derivados	No	No	No
Mostaza y productos derivados	No	Sí	Sí
Sésamo y productos derivados	No	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	No	No
Altramucos y productos derivados	No	No	No
Moluscos y productos derivados	No	No	No
* De acuerdo con el Reglamento (EU) n° 1169/2011, el Dióxido de azufre y los sulfitos solo necesitan ser mencionados en la etiqueta, como SO2, cuando su concentración sea superior a 10 mg/kg o 10 mg/l.			
Puede contener alérgenos			
Puede contener trazas de: Soja, Frutos secos, Mostaza.			
Basado en el análisis de riesgos de la fábrica y su gestión, evitamos la presencia por contaminación cruzada de algunos alérgenos en la línea de producción. Por lo tanto los alérgenos indicados en el apartado "puede contener" son los únicos alérgenos que se pueden encontrar en el producto por riesgo de "contaminación cruzada".			

INFORMACIÓN GMO

Este producto no es objeto de etiquetado adicional especial dentro del ámbito de los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 sobre trazabilidad y etiquetado de GMO.

INFORMACIÓN PRODUCTOS ORGÁNICOS

Orgánico:	No
-----------	----

SOSTENIBILIDAD

Tipo:	PO - No sostenible	Valor:	Modelo de encadenamiento:
-------	--------------------	--------	---------------------------

INFORMACIÓN DIETETICA

Kosher:	Sí - no certificado
Halal:	Sí - certificado
Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos:	Sí

INFORMACIÓN QUÍMICA

	Nominal	Intervalo	Valor Típico	Método / Comentarios
Contenido				
Contenido de humedad:	15 %			Calculado

Número de artículo: 10207482	Último cambio en: 09.02.2017
------------------------------	------------------------------

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	10 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	100				§64 LFGB L 05.00-5, ISO 21528-2
E. coli:	/ g	10				ISO 16649, AFNOR 3M 01/8-06/01
Mohos:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Levaduras:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Listeria monocytogenes:	/ g	No detectable				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1
Salmonella:	/25 g	No detectable				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	365 Días
Temperatura de almacenaje:	-23,5 - -19,5 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución			
Peso neto:	3 kg	Peso bruto:	3,5 kg
		Número de piezas:	50 PCE
Embalaje primario:			
Descripción:	Bolsa	Material:	LDPE
Embalaje secundario:			
Descripción:	Cartón	Material:	cartón

INFORMACIÓN JURÍDICA

Todos los productos cumplen la legislación europea e internacional.

DECLARACIÓN

Este documento es generado desde una base de datos QA/ERP validada. La necesidad de validar cada paso dentro de la base de datos garantiza que la información presente sea correcta y actualizada según nuestros conocimientos. Por lo tanto, este documento no necesita ser firmado. Aceptando esta ficha técnica, el cliente se asegura de disponer de la información más reciente sobre el producto. Todos los demás medios de comunicación no pueden garantizar estar al día, ya que no están cubiertos por una herramienta validada de gestión de C&D.