

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Especificación válida para productos con fecha de consumo preferente a partir del:	15.05.2025
Último cambio en:	07.05.2024

Croissant recto mantequilla fermentado

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	10247819
Compañía	
Baker & Baker Global	Código del producto 10247819
Otro	
Código EAN	8436542128193

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento:	Croissant de mantequilla, crudo y ultracongelado
-----------------------------------	--

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Congelado, Pasteles

Croissant de mantequilla, crudo y ultracongelado

INFORMACIÓN GENERAL

País de origen:	España
Condiciones físicas:	Congelado

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 total:	60 g	52,5 - 67,5 g		
Peso cocido:	50 g			
Altura:	35 mm	28 - 43 mm		
Longitud :	145 mm	130 - 160 mm		
Ancho:	53 mm	38 - 68 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

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

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Harina de trigo (TRIGO); Mantequilla (LECHE) (25%); Agua; Gluten de trigo (TRIGO); Azúcar; Levadura; Huevo pasteurizado (HUEVO); Proteína del trigo (TRIGO); Sal; Dextrosa; Fibras de trigo (TRIGO).
--

Número de artículo: 10247819

Último cambio en: 07.05.2024

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g		
Valor energético:	1.538 kJ	(369 kcal)
Grasas:	22 g	
de las cuales saturadas:	15 g	
de cual monoinsaturado:	5,6 g	
de cual poliinsaturado:	0,5 g	
Hidratos de carbono:	35 g	
de los cuales azúcares:	6,0 g	
Fibra alimentaria:	2,1 g	
Proteínas:	7,8 g	
Sal (Na x 2,5):	0,85 g	
Comentarios	valores nutricionales: Producto envasado	
Información nutricional por 100 g		
Valor energético:	1.735 kJ	(416 kcal)
Grasas:	24 g	
de las cuales saturadas:	17 g	
de cual monoinsaturado:	6,3 g	
de cual poliinsaturado:	0,6 g	
Hidratos de carbono:	40 g	
de los cuales azúcares:	7,2 g	
Fibra alimentaria:	2,3 g	
Proteínas:	8,6 g	
Sal (Na x 2,5):	1,0 g	
Comentarios	valores nutricionales: Producto listo para consumo	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL ADICIONAL

Información nutricional por 100 g		
Grasas del cual grasa trans:	0,5 g	
Grasas de los cuales los ácidos grasos trans derivados de animales:	0,5 g	
Grasas de los cuales ácidos grasos trans no derivados de animales:	0,0 g	
Colesterol:	5,2 ppm	
Sal (NaCl):	850,0 mg	
Minerales - Sodio:	340,00 mg	
Sustancias Minerales (cenizas):	1.600,00 mg	
Agua:	31,0 g	
Comentarios	valores nutricionales: Producto envasado	
Información nutricional por 100 g		
Grasas del cual grasa trans:	0,5 g	
Grasas de los cuales los ácidos grasos trans derivados de animales:	0,5 g	
Grasas de los cuales ácidos grasos trans no derivados de animales:	0,0 g	
Sal (NaCl):	1.000,0 mg	
Minerales - Sodio:	416,00 mg	
Comentarios	valores nutricionales: Producto listo para consumo	

Número de artículo: 10247819

Último cambio en: 07.05.2024

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos	Presente		
	producto	línea de producción	fábrica
Alérgenos legales (según Reglamento (UE) n o 1169/2011)			
Cereales que contienen gluten y productos derivados	Sí	Sí	Sí
Trigo	Sí	Sí	Sí
Centeno	No	No	No
Cebada	No	No	No
Avena	No	No	No
Espelta	No	No	No
Trigo Khorasan	No	No	No
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 de cáscara y productos derivados	No	Sí	Sí
Almendra	No	Sí	Sí
Avellana	No	Sí	Sí
Nuez	No	Sí	Sí
Anacardos	No	No	No
Nueces pecan	No	No	No
Nueces de Brasil	No	No	No
Pistachos	No	Sí	Sí
Nueces macadamia/Queensland	No	No	No
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
Altramuces 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 DE CÁSCARA, 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: Aceite de palma - No sostenible Valor: Modelo de encadenamiento:

INFORMACIÓN DIETETICA

Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos:	Sí	Adecuado para dietas para celíacos :	No
Adecuado para lacto vegetarianos:	No	Adecuado para personas con intolerancia a la lactosa:	No
Adecuado para ovo vegetarianos:	No	Adecuado para personas con alergia a la proteína de leche de vaca:	No
Adecuado para veganos	No		

INFORMACIÓN QUÍMICA

Contenido	Nominal	Intervalo	Valor Típico	Método / Comentarios
Contenido de ceniza:	2 %			Calculado
Contenido de humedad:	15 %			Calculado

Número de artículo:	10247819	Último cambio en:	07.05.2024
---------------------	----------	-------------------	------------

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12
Salmonella:	/ 25 g	No detectable				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	365 Días
Temperatura de almacenaje:	Congelado: < -18 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar.
Condiciones de almacenamiento después de hornear (simulación en laboratorio).	
Vida útil:	2 Días
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	-21 - -15 °C
Comentarios	For a short period --15°C is tolerable (e.g. during loading and unloading)

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución					
Peso neto:	3,60 kg	Peso bruto:	4,04 kg	Número de piezas:	60 PCE
Palet					
Tipo de palet:	Paletas 1200 x 800 mm				
Unidades de entrega por capa:	8 PCE	Capas	9 PCE	Unidades de entrega por palet:	72 PCE
Peso neto:	259,2 kg	Peso bruto:	315,88 kg	Altura total del palet	204 cm
Embalaje primario:					
Descripción:	Bolsa	Material:	LDPE		
Dimensiones:	940 mm				
Peso:	18,5 g				
Color:	Azul				
Embalaje secundario:					
Descripción:	Caja	Material:	cartón		
Dimensiones:	395x289x208 mm				
Peso:	391 g				
Color:	Marrón				
Longitud (exterior):	395 mm				
Anchura (exterior):	289 mm				
Altura (exterior):	208 mm				
Descripción:	Junta de cierre	Material:	PP		
Dimensiones:	1000x75 mm				
Peso:	4 g				
Color:	Transparente				
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel		
Dimensiones:	80x290 mm				
Peso:	2,39 g				
Color:	Blanco				
Código					
EAN:	Si	Código de lote:	Numero de lote		
Embalaje terciario					
Descripción:	Palet	Material:	Madera		
Dimensiones:	1200x800 mm				
Peso:	25.000 g				
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel		
Dimensiones:	80x290 mm				
Peso:	2,39 g				
Color:	Blanco				

Número de artículo: 10247819

Último cambio en: 07.05.2024

SEGURIDAD ALIMENTICIA / APPCC

Riesgos físicos - sistema de control específico

	Presente		Comentarios
Detector de metal:	Si		
Ferroso:		Aparato de control Ø: 3,5 mm	
No ferroso:		Aparato de control Ø: 4 mm	
Acero inoxidable:		Aparato de control Ø: 3,5 mm	

INFORMACIÓN JURÍDICA

Numeración internacional de los ingredientes

Tipo	Número:	Comentarios
ITF14	18436542128190	

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.

Último cambio en: 07.05.2024
Modificación: Puede contener alérgenos