

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Último cambio en: 18.03.2022

Croissant Artesano Mantequilla Fermentado

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	10236471
Compañía	
Baker & Baker Global	10236471
Otro	
Código EAN	8436542126595
Código NC (EU)	1905908000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Croissant de mantequilla, crudo y ultracongelado

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Producto de panadería y pastelería, Ultracongelado

Producto de panadería / pastelería para consumidores en general (para excepciones, ver la lista de ingredientes y de alérgenos).

INFORMACIÓN GENERAL

País de origen: España

INSTRUCCIONES DE USO

instrucciones de trabajo			
Descongelación:	Tiempo:	20 - 30 min	Temperatura: 20 - 25 °C
Cocción (Horno tradicional):	Tiempo:	20 - 24 min	Temperatura: 210 °C
Cocción (Horno de convección):	Tiempo:	20 - 24 min	Temperatura: 175 °C

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	75 g	69 - 81 g		minimum 35 mm
Altura:		35 mm		
Longitud :	103 mm	88 - 118 mm		
Ancho:	57 mm	51 - 63 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Mantequilla	Olor:	Mantequilla
Aspecto visual:	Típico	Color:	Amarillento

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

HARINA DE TRIGO; Agua; MANTEQUILLA PASTEURIZADA (20,5%); Azúcar; Levadura; GLUTEN DE TRIGO; Mejorante (Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos, Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos; Dextrosa; Antioxidante: Ácido ascórbico; Enzimas); Sal; Decoración (HUEVO ENTERO).

Número de artículo: 10236471

Último cambio en: 18.03.2022

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.425 kJ	(342 kcal)
Grasas:	21,0 g	
de las cuales saturadas:	15,0 g	
Hidratos de carbono:	26,0 g	
de los cuales azúcares:	3,4 g	
Proteínas:	9,3 g	
Sal (Na x 2,5):	0,8700 g	

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	Sí	Sí
Avena	No	Sí	Sí
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	Sí	Sí
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	No	Sí
Avellana	No	Sí	Sí
Nuez	No	No	Sí
Anacardos	No	No	No
Nueces pecan	No	No	Sí
Nueces de Brasil	No	No	No
Pistachos	No	No	No
Nueces macadamia/Queensland	No	No	No
Apio y productos derivados	No	No	No
Mostaza y productos derivados	No	No	No
Sésamo y productos derivados	No	Sí	Sí
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: PESCADO, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA, SEMILLAS DE SÉSAMO.

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.

SOSTENIBILIDAD

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

INFORMACIÓN DIETETICA

Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos: Si
Adecuado para veganos: No

Número de artículo: 10236471

Último cambio en: 18.03.2022

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649-2, ASU L 00.00-132/2
Mohos:	/ g	10 000				ISO 21527-1, ISO 21527-2
Bacillus cereus:	/ g	1 000				DIN EN ISO 7932, ASU L00.00-33
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-3, ASU L 02.07-2
Salmonella:	/ 25 g	Ausente				§64 LFGB L 00.00-98, DIN EN ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				DIN ISO 11290-2, DIN EN ISO 11290-1, DIN EN ISO 11290-2

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	270 Días
Temperatura de almacenaje:	< -18 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar.
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	-18 °C

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución					
Peso neto:	4,5 kg	Peso bruto:	4,91 kg	Número de piezas:	60 PCE
Embalaje primario:					
Descripción:	Bolsa	Material:	PE		
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.