

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Specification valid for products with best before date from: 03.07.2023

Último cambio en: 24.08.2022

Croissant artesano fermentado

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	10234354
Compañía	
Baker & Baker Global	Código del producto 10234354
Otro	
Código EAN	8436542126359
Código NC (EU)	1905908000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Producto de bollería congelado, sin hornear.

Croissant, crudo y ultracongelado.

INFORMACIÓN GENERAL

Pais de origen:	España	Continente de origen:	Europa
Condiciones físicas:	Pasteles		

INSTRUCCIONES DE USO

instrucciones de trabajo			
Descongelación:	Tiempo:	30 min	Temperatura: 20 - 25 °C
Cocción (Horno tradicional):	Tiempo:	18 min	Temperatura: 210 °C
Cocción (Horno de convección):	Tiempo:	18 min	Temperatura: 175 °C

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	85 g	79 - 91 g		
Altura:	40 mm	34 - 46 mm		
Longitud :	108 mm	96 - 120 mm		
Ancho:	57 mm	51 - 63 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

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

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

HARINA DE TRIGO; Margarina (Aceites vegetales: Girasol, Coco, Palma; Agua; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos; Aroma; Acidulante: Ácido cítrico; Conservador: Sorbato potásico; Colorante: Carotenos); Agua; Azúcar; Levadura; 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; GLUTEN DE TRIGO; Huevo batido (HUEVO ENTERO).

Número de artículo: 10234354

Último cambio en: 24.08.2022

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g		
Valor energético:	1.803 kJ	(432 kcal)
Grasas:	25,0 g	
de las cuales saturadas:	12,0 g	
de cual monoinsaturado:	9,6 g	
de cual poliinsaturado:	3,2 g	
Hidratos de carbono:	44,0 g	
de los cuales azúcares:	6,1 g	
Fibra alimentaria:	1,0 g	
Proteínas:	7,2 g	
Sal (Na x 2,5):	0,9400 g	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL ADICIONAL

Información nutricional por 100 g	
Grasas del cual grasa trans:	0,1 g
Grasas de los cuales los ácidos grasos trans derivados de animales:	0,0 g
Grasas de los cuales ácidos grasos trans no derivados de animales:	0,1 g
Sal (NaCl):	940,0 mg
Minerales - Sodio:	376,0 mg
Agua:	21,6 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	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	Sí	Sí
Cacahuets y productos derivados	No	No	No
Soja y productos derivados	No	Sí	Sí
Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)	No	Sí	Sí
Frutos de cáscara y productos derivados	No	Sí	Sí
Almendra	No	No	No
Avellana	No	Sí	Sí
Nuez	No	No	No
Anacardos	No	No	No
Nueces pecan	No	No	No
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	Sí	Sí
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, LECHE / LACTOSA, SEMILLAS DE SÉSAMO, MOSTAZA.

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:	Aceite de palma - No sostenible	Valor:	Modelo de encadenamiento:
--------------	---------------------------------	---------------	----------------------------------

Número de artículo:	10234354	Último cambio en:	24.08.2022
---------------------	----------	-------------------	------------

INFORMACIÓN DIETÉTICA

Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos:	Si	Adecuado para dietas para celíacos :	No
Adecuado para lacto vegetarianos:	Si	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 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					
Bacillus cereus:	/ g					DIN EN ISO 7932, ASU L00.00-33
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1, ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-3, ASU L 02.07-2
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 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:	3,74 kg	Peso bruto:	4,15 kg
Palet		Número de piezas:	44 PCE
Tipo de palet:	Euro paletas	Capas	8 PCE
Unidades de entrega por capa:	8 PCE	Unidades de entrega por palet:	64 PCE
Peso neto:	240 kg	Peso bruto:	286 kg
Embalaje primario:		Altura total del palet	218 cm
Descripción:	Bolsa	Material:	PE
Dimensiones:	5550 x 480 mm		
Peso:	40 g		
Embalaje secundario:			
Descripción:	Cartón	Material:	cartón
Dimensiones:	393 x 294 x 250 mm		
Peso:	340 g		
Longitud :	393 mm		
Ancho:	294 mm		
Altura:	250 mm		
Código			
Fecha de caducidad:		Si	Código de material:
EAN:	Si		Si
Embalaje terciario:			
Descripción:	Palet	Material:	Madera
Dimensiones:	1200 x 800 x 144 mm		
Peso:	25 kg		
Color:	Marrón		

SEGURIDAD ALIMENTICIA / APPCC

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

Número de artículo: 10234354	Último cambio en: 24.08.2022
-------------------------------------	-------------------------------------

INFORMACIÓN JURÍDICA

Numeración internacional de los ingredientes		
Tipo	Número:	Comentarios
Código NC (EU)	1905908000	
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:	24.08.2022
Modificación:	Puede contener alérgenos