

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Último cambio en:	21.02.2018
Código EAN	8436039270138
Código ITF 14:	18436039270135

CROISSANT BIKINI

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
CSM número artículo	10150485
Compañía	
	Código del producto
CSM IBERIA S.A.(PT)	70016
CSM IBERIA S.A.(ES)	70016
CSM GLOBAL	10150485

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Croissant relleno de fiambre magro y preparado a base de queso, cruda y ultracongelada.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Croissant relleno de fiambre magro y preparado a base de queso, cruda y ultracongelada.

INFORMACIÓN GENERAL

País de origen: España

INSTRUCCIONES DE USO

Recomendación general
Descongelar durante 30 min a temperatura ambiente.
Fermentar a 30-33°C durante 80 - 100 min.
Cocer en horno de placas a 215-225°C o en horno de aire a 185-195°C durante 14 - 16 min.

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	98,0 g	89,0 - 107,0 g		
Altura:	35 mm	27 - 43 mm		
Longitud :	124 mm	111 - 137 mm		
Ancho:	46 mm	39 - 53 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Típico	Olor:	Típico
Aspecto visual:	Congelado, Típico	Color:	Blanco amarillento claro
Relleno			
Sabor:	Típico	Olor:	Típico
		Color:	Rosado claro

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Harina de trigo; Fiambre magro (22%) (Carne de cerdo; Agua; Almidón de patata; Sal; Dextrosa; **Proteína de soja;** Estabilizante: Trifosfatos (E 451), Carragenanos, Goma garrofín (E 410); Antioxidante: Ascorbato de sodio (E 301); Aroma de carne; Especias; Colorante: Carmines (E 120); Conservador: Nitrito sódico (E 250)); Margarina (Palma; Agua; Girasol; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 471); Sal; Aroma; Corrector de acidez: Ácido cítrico (E 330); Colorante: Carotenos (E 160a)); Agua; **Preparado a base de queso** (8,3%) (Agua; **Queso;** Grasa de palma); Aceite de girasol (Almidón de maíz modificado (E 1442); **Proteínas de la leche; Suero lácteo;** Sales de fundido: Polifosfatos (E 452), Fosfatos de sodio (E 339); Conservador: Sorbato potásico; Sal); Azúcar; Levadura; Sal; **Gluten de trigo;** Emulgente: Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 472e), Mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 471); Dextrosa; Antiaglomerante: Carbonato de calcio (E 170); Almidón modificado; **Harina de soja;** Fructosa; Espesante: Goma xantana (E 415), Hidroxipropil celulosa (E 463); Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico (E 300); Aroma; Enzimas.

Número de artículo: 10150485 Último cambio en: 21.02.2018

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.335 kJ	(320 kcal)
Grasas:	19,2 g	
de las cuales saturadas:	9,0 g	
Hidratos de carbono:	28,5 g	
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	4,5 g	
Proteínas:	7,0 g	
Sal (Na x 2,5):	1,459 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	No	No
Espelta	No	No	No
Kamut	No	No	No
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	No	Sí	Sí
Pescado y productos derivados	No	No	Sí
Cacahuets y productos derivados	No	No	No
Soja y productos derivados	Sí	Sí	Sí
Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)	Sí	Sí	Sí
Frutos secos de cáscara y productos derivados	No	Sí	Sí
Almendra	No	Sí	Sí
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	Sí
Mostaza y productos derivados	No	No	No
Sésamo y productos derivados	No	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	No	Sí
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: Huevo, Frutos secos de cáscara.

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

INFORMACIÓN DIETETICA

Kosher: No
Halal: No
Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos: No

Número de artículo: 10150485 Último cambio en: 21.02.2018

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
E. coli:	/ g	100	10	5	2	ISO 16649-2
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000	100	5	2	ISO 6888-1
Listeria monocytogenes:	/ g	100	10	5	2	ISO 11290-1
Salmonella:	/25 g	Ausente		5	0	ISO 6579:2002
Clostridium perfringens:	/ g	10		5	0	Por definir

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje

Vida útil: 228 Días
 Temperatura de almacenaje: -18 °C
 Almacenaje recomendado: Una vez descongelado, no volver a congelar.

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución

Peso neto: 5,88 kg Peso bruto: 6,18 kg Número de piezas: 60 PCE

Embalaje primario:

Descripción: Bolsa Material: HDPE

Embalaje secundario:

Descripción: Caja Material: Cartón ondulado

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.