

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Último cambio en:	11.07.2017
Código EAN	8436039270541 8436039270541
Código ITF 14:	18436039270548

CROISSANT MINI SUPER

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
CSM número artículo	10150537
Compañía	
CSM IBERIA S.A.(ES)	70057
CSM GLOBAL	10150537

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Croissant crudo y ultracongelado.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Croissant crudo y ultracongelado.

INFORMACIÓN GENERAL

Condiciones físicas: Pasteles
País de origen: España

INSTRUCCIONES DE USO

Aplicación			
Cocción			
instrucciones de trabajo			
Descongelación:	Tiempo:	20 min	
Comentarios	Temperatura ambiente		
Fermentar:	Tiempo:	45 - 60 min	Temperatura: 30 - 33 °C
Cocción (Horno de convección):	Tiempo:	8 - 12 min	Temperatura: 190 - 200 °C

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	21,0 g	18,1 - 24,8 g		
Altura:	23 mm	21 - 25 mm		
Longitud :	68 mm	59 - 77 mm		
Ancho:	25 mm	23 - 27 mm		
Forma	Doblado			

INFORMACIÓN SENSORIAL

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

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Harina de trigo; Margarina (Aceite de palma; Agua; Aceite de girasol; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 471); Sal; Aroma; Corrector de acidez: Ácido cítrico (E 330); Colorante: Carotenos (E 160a)); Agua; Azúcar; Levadura; Dextrosa; 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); Antiaglomerante: Carbonato de calcio (E 170); Almidón modificado; **Harina de soja;** Fructosa; Espesante: Goma xantana (E 415), Hidroxipropil celulosa (E 463); Aroma; Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico (E 300); Almidón de maíz; Enzimas.

Número de artículo: 10150537 Último cambio en: 11.07.2017

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.646 kJ	(395 kcal)
Grasas:	23,9 g	
de las cuales saturadas:	11,7 g	
Hidratos de carbono:	37,6 g	
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	6,8 g	
Proteínas:	6,7 g	
Sal (Na x 2,5):	0,9428 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	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)	No	Sí	Sí
Frutos secos de cáscara y productos derivados	No	No	Sí
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: Leche / Lactosa, Huevo.

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 DIETÉTICA

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

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

Número de artículo: 10150537	Último cambio en: 11.07.2017
-------------------------------------	-------------------------------------

INFORMACIÓN DE EMBALAJE**Unidad de distribución**

Peso neto: 13,0 kg	Peso bruto: 13,59 kg
---------------------------	-----------------------------

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.