

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.com



Último cambio en:	03.01.2018
Código EAN	8436542123037
Código ITF 14:	18436542123034

### CROISSANT CHOCOLATE MANTEQUILLA FERMENTADO

#### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

<b>Número artículo</b>	
CSM número artículo	<b>10207484</b>
<b>Compañía</b>	
	<b>Código del producto</b>
CSM IBERIA S.A.(ES)	72051
CSM IBERIA S.A.(PT)	72051
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8436542123037
CSM GLOBAL	10207484

#### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

<b>Denominación del alimento:</b>	Croissant de mantequilla (15,9%) relleno de crema de cacao (22%) y decorado con copos de chocolate (2,2%), crudo y ultracongelado.
-----------------------------------	--

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Congelado, Pasteles

#### INFORMACIÓN GENERAL

<b>Condiciones físicas:</b>	Pasteles
<b>País de origen:</b>	España

#### INSTRUCCIONES DE USO

<b>instrucciones de trabajo</b>			
<b>Descongelación:</b>	<b>Tiempo:</b> 20 - 30 min		
<b>Comentarios:</b>	Descongelar a temperatura ambiente.		
<b>Cocción (Horno de convección):</b>	<b>Tiempo:</b> 15 - 18 min	<b>Temperatura:</b>	170 °C
<b>Comentarios:</b>	Cocer en horno precalentado.		
<b>Cocción (Horno tradicional):</b>	<b>Tiempo:</b> 15 - 18 min	<b>Temperatura:</b>	210 °C
<b>Comentarios:</b>	Cocer en horno precalentado.		

#### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
<b>Peso</b>	90 g	79,5 - 100,5 g		
<b>Altura:</b>	40 mm	28 - 52 mm		
<b>Longitud :</b>	145 mm	130 - 160 mm		
<b>Ancho:</b>	60 mm	45 - 75 mm		

#### INFORMACIÓN SENSORIAL

<b>Sabor:</b>	Mantequilla, Chocolate	<b>Olor:</b>	Mantequilla, Chocolate
<b>Aspecto visual:</b>	Típico	<b>Color:</b>	Dorado, Marrón
<b>Estructura:</b>	Típico		

Número de artículo: 10207484	Último cambio en: 03.01.2018
------------------------------	------------------------------

## DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Masa: **Harina de trigo**; Agua; **Mantequilla** (15,9%); Azúcar; Levadura; **Gluten de trigo**; Emulgente: Ésteres mono y diacetiltartáricos de mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 472e); Sal; Espesante: Carboximetilcelulosa (E466); **Fibras de trigo**.  
 Relleno de crema de cacao (22%): Azúcar; Grasa vegetal: Palma; Aceite vegetal: Girasol; Cacao desgrasado en polvo; Almidón; **Pasta de avellana**;  
 Emulgente: Lecitina de girasol (E 322); Aromas.  
 Decoración: Copos de chocolate (2,2%) (Azúcar; Pasta de cacao; Manteca de cacao; **Leche en polvo**; **Grasa láctea anhidra**; Aroma natural de vainilla); **Huevo pasteurizado**; Dextrosa.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

### Información nutricional por 100 g

<b>Valor energético:</b>	1.841 kJ (440 kcal)
<b>Grasas:</b>	23,0 g
de las cuales saturadas:	11,0 g
<b>Hidratos de carbono:</b>	49,0 g
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	20,0 g
<b>Proteínas:</b>	7,7 g
<b>Sal (Na x 2,5):</b>	0,8000 g
<b>Comentarios</b>	Valores nutricionales de producto cocido siguiendo las instrucciones de manipulación.

## INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos	Presente		
	producto	línea de producción	fábrica
<b>Alérgenos legales (según Reglamento (UE) n o 1169/2011)</b>			
<b>Cereales que contienen gluten y productos derivados</b>	Sí	Sí	Sí
<b>Trigo</b>	Sí	Sí	Sí
<b>Centeno</b>	No	No	No
<b>Cebada</b>	No	No	No
<b>Avena</b>	No	No	No
<b>Espelta</b>	No	No	No
<b>Kamut</b>	No	No	No
<b>Crustáceos y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Huevos y productos derivados</b>	Sí	Sí	Sí
<b>Pescado y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Cacahuets y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Soja y productos derivados</b>	No	Sí	Sí
<b>Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)</b>	Sí	Sí	Sí
<b>Frutos secos de cáscara y productos derivados</b>	Sí	Sí	Sí
<b>Almendra</b>	No	Sí	Sí
<b>Avellana</b>	Sí	Sí	Sí
<b>Nuez</b>	No	Sí	Sí
<b>Anacardos</b>	No	No	No
<b>Nueces pecan</b>	No	No	No
<b>Nueces de Brasil</b>	No	No	No
<b>Pistachos</b>	No	No	No
<b>Nueces macadamia/Queensland</b>	No	No	No
<b>Apio y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Mostaza y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Sésamo y productos derivados</b>	No	Sí	Sí
<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones &gt; 10 mg/kg o &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	No	No
<b>Altramuces y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Moluscos y productos derivados</b>	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: Sésamo, Soja, Otros 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

Número de artículo: 10207484	Último cambio en: 03.01.2018
------------------------------	------------------------------

## SOSTENIBILIDAD

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

## INFORMACIÓN DIETETICA

Kosher	Sí - no certificado
Halal:	Sí - certificado
Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos: Sí	

## INFORMACIÓN QUÍMICA

Contenido	Nominal	Intervalo	Valor Típico	Método / Comentarios
Contenido de humedad:	14 %			Calculado

## INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	10 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	100				§64 LFGB L 05.00-5, ISO 21528-2
E. coli:	/ g	10				ISO 16649, AFNOR 3M 01/8-06/01
Mohos:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Levaduras:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Listeria monocytogenes:	/ g	No detectable				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1
Salmonella:	/25 g	Ausente				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	100		5		

## CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

<b>Condiciones de almacenaje</b>	
Vida útil:	365 Días
Temperatura de almacenaje:	-23,5 - -19,5 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar

## INFORMACIÓN DE EMBALAJE

<b>Unidad de distribución</b>			
Peso neto:	4,32 kg	Peso bruto:	4,73 kg
		Número de piezas:	48 PCE
<b>Embalaje primario:</b>			
Descripción:	Bolsa	Material:	LDPE
<b>Embalaje secundario:</b>			
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.