

## 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

<b>Número artículo</b>	
CSM número artículo	<b>10150485</b>
<b>Compañía</b>	
	<b>Código del producto</b>
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
<b>Peso</b>	98,0 g	89,0 - 107,0 g		
<b>Altura:</b>	35 mm	27 - 43 mm		
<b>Longitud :</b>	124 mm	111 - 137 mm		
<b>Ancho:</b>	46 mm	39 - 53 mm		

#### INFORMACIÓN SENSORIAL

<b>Sabor:</b>	Típico	<b>Olor:</b>	Típico
<b>Aspecto visual:</b>	Congelado, Típico	<b>Color:</b>	Blanco amarillento claro
<b>Relleno</b>			
<b>Sabor:</b>	Típico	<b>Olor:</b>	Típico
		<b>Color:</b>	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
<b>Alérgenos legales (según Reglamento (UE) n o 1169/2011)</b>			
<b>Cereales que contienen gluten y productos derivados</b>	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
<b>Crustáceos y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Huevos y productos derivados</b>	No	Sí	Sí
<b>Pescado y productos derivados</b>	No	No	Sí
<b>Cacahuets y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Soja y productos derivados</b>	Sí	Sí	Sí
<b>Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)</b>	Sí	Sí	Sí
<b>Frutos secos de cáscara y productos derivados</b>	No	Sí	Sí
Almendra	No	Sí	Sí
Avellana	No	Sí	Sí
Nuez	No	No	No
<b>Anacardos</b>	No	No	No
Nueces pecan	No	No	No
Nueces de Brasil	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	Sí
<b>Mostaza y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Sésamo y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones &gt; 10 mg/kg o &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	No	Sí
<b>Altramucos 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: 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.