

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Último cambio en: 30.10.2017
Código EAN 8436039270275
Código ITF 14: 18436039270272

SCHNECKEN

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
CSM número artículo	10151391
Compañía	Código del producto
CSM IBERIA S.A.(PT)	70030
CSM IBERIA S.A.(ES)	70030
CSM GLOBAL	10151391

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Masa croissant rellena de crema, pasas y cabello de angel, cruda y ultracongelada.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Masa croissant rellena de crema, pasas y cabello de angel, cruda y ultracongelada.

INFORMACIÓN GENERAL

País de origen: España

INSTRUCCIONES DE USO

instrucciones de trabajo

Descongelación: Comentarios	Tiempo: 30 min Temperatura ambiente		
Fermentar:	Tiempo: 80 - 85 min	Temperatura: 30 - 33 °C	
Cocción (Horno de convección):	Tiempo: 14 - 16 min	Temperatura: 185 °C	
Cocción (Horno tradicional):	Tiempo: 14 - 16 min	Temperatura: 215 °C	

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	100,0 g	91,0 - 113,5 g		
Altura:	32,0 mm	26,0 - 38,0 mm		
Longitud :	78,0 mm	67,0 - 89,0 mm		
Ancho:	52,0 mm	43,0 - 61,0 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

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

Relleno

Sabor:	Típico	Olor:	Típico
		Color:	Amarillo, Marrón, Marrón Claro

Número de artículo: 10151391

Último cambio en:

30.10.2017

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Harina de trigo; Crema pastelera (15%) (Agua; Azúcar; Almidón modificado; **Suero de leche en polvo (contiene huevo)**; Leche en polvo; **Clara de huevo deshidratada**; Espesante: Alginato sódico (E 401); Estabilizante: Sulfato de calcio (E 516); Fosfatos de sodio (E 339); Difosfatos (E 450); Conservador: Sorbato potásico (E 202); Sal; Aroma; Colorante: Carotenos (E 160a); Pasas (14%); Agua; 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); Cabello de ángel (6,5%) (Pulpa de calabaza; Azúcar; Glucosa; Espesante: Goma garrapin (E 410), Carragenanos (E 407); Corrector de acidez: Ácido cítrico (E 330); Aroma; Conservador: Sorbato potásico (E 202), **Metabisulfito sódico (E 223) (contiene sulfito)**); Azúcar; Levadura; **Huevo en polvo**; Sal; **Gluten de trigo**; Emulgente: Ésteres monoacétil y diacétil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 472e); Antiglomerante: Carbonato de calcio (E 170); Aroma; **Harina de soja**; Dextrosa; Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico (E 300); Enzimas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético: 1.300 kJ (309 kcal)

Grasas: 10,3 g

de las cuales saturadas: 4,9 g

Hidratos de carbono: 46,9 g

de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos): 23,7 g

Proteínas: 6,4 g

Sal (Na x 2,5): 0,4308 g

Comentarios Valores nutricionales de producto cocido siguiendo las especificaciones de manipulación standard.

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos	Presente		
	producto	línea de producción	fábrica
Alérgenos legales (según Reglamento (UE) nº 1169/2011)			
Cereales que contienen gluten y productos derivados	Sí	Sí	Sí
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	Sí	Sí	Sí
Pescado y productos derivados	No	Sí	Sí
Cacahuates y productos derivados	No	No	No
Soya 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
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	7 PPM *	Sí	Sí
Altramuces y productos derivados	No	No	No
Moluscos y productos derivados	No	No	No

* De acuerdo con el Reglamento (EU) nº 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, Frutos secos, Sulfito.

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: 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

Número de artículo:	10151391	Último cambio en:	30.10.2017
---------------------	----------	-------------------	------------

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:	6 kg	Peso bruto:	6,3 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.