

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Último cambio en: 16.01.2018
Código EAN 8436039272361
Código ITF 14: 8436039272368

CROISSANT MINI PRALINÉ

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
CSM número artículo	10150533
Compañía	Código del producto
CSM IBERIA S.A.(ES)	70170
CSM GLOBAL	10150533

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento:	Croissant relleno con praliné, cruda y ultracongelada
----------------------------	---

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Croissant relleno con praliné, cruda y ultracongelada.

INFORMACIÓN GENERAL

Condiciones físicas:	Pasteles
País de origen:	España

INSTRUCCIONES DE USO

instrucciones de trabajo			
Descongelación:	Tiempo:	20 - 30 min	
Comentarios	Temperatura ambiente		
Fermentar:	Tiempo:	30 min	Temperatura: 30 - 33 °C
Cocción (Horno de convección):	Tiempo:	13 - 15 min	Temperatura: 185 °C
Cocción (Horno tradicional):	Tiempo:	13 - 15 min	Temperatura: 210 - 215 °C

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	33 g	28,5 - 37,5 g		
Altura:	24 mm	20 - 28 mm		
Longitud :	68 mm	62 - 74 mm		
Ancho:	35 mm	32 - 38 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Típico	Olor:	Típico
Aspecto visual:	Congelado, Típico	Color:	Blanco amarillento claro
Relleno			
Sabor:	Típico	Olor:	Típico
		Color:	Similar a chocolate

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Harina de trigo: Relleno de praliné(24 %) (Azúcar; **Pasta de avellana:** Cacao desgrasado en polvo; Emulgente: Lecitina de girasol (E 322); Semilla de vainilla en polvo); 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); Acidulante: Ácido cítrico (E 330)); Colorante: Carotenos (E 160a); Agua; 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; Goma xantana (E 415); Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico (E 300); Aroma; Hidroxipropil celulosa (E 463); Almidón de maíz; Enzimas: Alfa-amilasa, Amiloglucosidasa, Xilanasa.

Número de artículo: 10150533 Último cambio en: 16.01.2018

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.751 kJ (420 kcal)
Grasas:	25,2 g
de las cuales saturadas:	9,4 g
Hidratos de carbono:	40,7 g
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	16,6 g
Proteínas:	6,5 g
Sal (Na x 2,5):	0,7808 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
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)	No	Sí	Sí
Frutos secos de cáscara y productos derivados	Sí	Sí	Sí
Almendra	No	Sí	Sí
Avellana	Sí	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
Altramuces 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 DIETETICA

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

Número de artículo: 10150533 Último cambio en: 16.01.2018

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:	258 Días
Temperatura de almacenaje:	-18 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución	
Peso neto:	6,5 kg
Peso bruto:	6,81 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.