

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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



Último cambio en:	06.04.2017
Código EAN	8436039270978 8436039270978
Código ITF 14:	18436039270975

### MINI NAPO CREMA EXPRESS

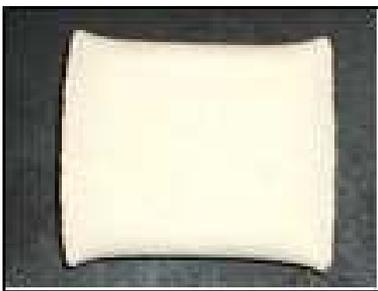
#### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

<b>Número artículo</b>	
CSM número artículo	<b>10150841</b>
<b>Compañía</b>	
CSM IBERIA S.A.(ES)	71011
CSM GLOBAL	10150841

#### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

**Denominación del alimento:** Pieza rectangular pequeña de masa croissant semi-hojaldrada rellena de crema, cruda y ultracongelada.

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Pieza rectangular pequeña de masa croissant semi-hojaldrada rellena de crema, cruda y ultracongelada

#### INFORMACIÓN GENERAL

**País de origen:** España

#### INSTRUCCIONES DE USO

##### Recomendación general

Humedecer el producto antes del horneado o aplicar vapor durante la cocción

##### instrucciones de trabajo

<b>Descongelación:</b>	<b>Tiempo:</b> 10 min		
<b>Comentarios</b>	Temperatura ambiente		
<b>Cocción (Horno de convección):</b>	<b>Tiempo:</b> 14 - 16 min	<b>Temperatura:</b> 185 °C	
<b>Cocción (Horno tradicional):</b>	<b>Tiempo:</b> 14 - 16 min	<b>Temperatura:</b> 210 °C	

#### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
<b>Peso</b>	30,0 g	26,0 - 34,0 g		
<b>Altura:</b>	14 mm	10 - 18 mm		
<b>Longitud :</b>	50 mm	47 - 53 mm		
<b>Ancho:</b>	50 mm	42 - 58 mm		

#### INFORMACIÓN SENSORIAL

<b>Sabor:</b>	Típico	<b>Olor:</b>	Típico
<b>Aspecto visual:</b>	Congelado, Cuadrado	<b>Color:</b>	Blanco amarillento claro
<b>Relleno</b>			
<b>Sabor:</b>	Típico	<b>Olor:</b>	Típico
		<b>Color:</b>	Amarillo

Número de artículo: 10150841

Último cambio en:

06.04.2017

## DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

**Harina de trigo**; Crema pastelera (23%) (Agua; Azúcar; Almidón modificado; **Suero de leche en polvo (contiene huevo)**; **Leche en polvo**; **Clara de huevo deshidratada**; Gelificante: Alginato sódico (E 401); Estabilizante: Sulfato de calcio (E 516), Fosfatos de sodio (E 339), Difosfatos (E 450); Conservador: Sorbato potásico (E 202); Sal; Colorante: Carotenos (E 160a); Aroma; 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; Levadura; Azúcar; Sal; Almidón modificado; **Gluten de trigo**; Fructosa; **Trigo**; Espesante: Goma xantana (E 415); Emulgente: Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 472e), Mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 471); Almidón de maíz; **Harina de soja**; Aroma; Dextrosa; Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico (E 300); Hidroxipropil celulosa (E 463); Enzimas.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

### Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.387 kJ	(332 kcal)
Grasas:	19,4 g	
de las cuales saturadas:	9,6 g	
Hidratos de carbono:	33,3 g	
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	8,0 g	
Proteínas:	5,4 g	
Sal (Na x 2,5):	0,8068 g	

## INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos	Presente		
	producto	línea de producción	fábrica
<b>Alérgenos legales (según Reglamento (UE) n o 1169/2011)</b>			
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
Cacahuets y productos derivados	No	No	No
Soja 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	0 PPM *	Sí	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: Sulfito, Pescado.

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

<b>Número de artículo:</b> 10150841	<b>Último cambio en:</b> 06.04.2017
-------------------------------------	-------------------------------------

**CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA****Condiciones de almacenaje**

<b>Vida útil:</b>	258 Días
<b>Temperatura de almacenaje:</b>	-18 °C
<b>Almacenaje recomendado:</b>	Una vez descongelado, no volver a congelar

**INFORMACIÓN DE EMBALAJE****Unidad de distribución**

<b>Peso neto:</b> 11 kg	<b>Peso bruto:</b> 11,59 kg
-------------------------	-----------------------------

**Embalaje primario:**

<b>Descripción:</b> Bolsa	<b>Material:</b> HDPE
---------------------------	-----------------------

**Embalaje secundario:**

<b>Descripción:</b> Caja	<b>Material:</b> 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.