



## FICHA TÉCNICA

Doc:  
Revisión:  
Edición:  
Fecha: 14/04/23

### Croissant Tradicional Big

Página: 1 de 2

COD: 11007



#### 1. DESCRIPCIÓN: Croissant Tradicional Big

#### 2. INGREDIENTES (ver ALÉRGENOS y TRAZAS presentes en mayúscula):

Ingredientes: Harina de TRIGO, margarina (25%) (aceites y grasas vegetales (palma, soja y girasol en proporción variable), agua, sal, emulgente (E471), acidulante (ácido cítrico), aromas, antioxidante (E306, E304), colorante (carotenos)), agua, azúcar, levadura, sal, glúten de TRIGO, emulgente (E472e), espesante (E412, E466) y agentes de tratamiento de la harina (E300, E920). Puede contener trazas de FRUTOS DE CASCARA, SOJA, GRANOS DE SESAMO, SULFITOS, HUEVO, LECHE Y DERIVADOS.

#### 3. VALORES ANALÍTICOS:

##### Composición nutricional (%/100 gr. producto cocido):

Composición nutricional, valores medios por 100g de producto final: Valor energético: 1763kJ - 425kcal, Grasas: 24g, de las cuales saturadas: 13g, Hidratos de carbono: 43g, de los cuales azúcares: 8,7g, Proteínas: 7,2g y sal: 1,1g.

##### Microbiología (Recuentos de producto congelado):

E.coli: <10 ufc/g /// S. aureus: <10ufc/g

Salmonella: Ausencia/25g

#### 4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

##### Dimensiones:

Peso unitario: 95 gr.

Largo:

Ancho:

Tolerancia:

### 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (previo consumo):

Masa de bollería Ultracongelada con color blanco-crudo con forma de croissant. Consistente no maleable. / Una vez aplicadas condiciones de Uso: color dorado, textura crujiente, olor y sabor característicos a margarina

### 6. EMBALAJE Y PALETIZACIÓN:

Bolsa: Polietileno

Caja: Dimensiones (exteriores): 395mm x 295mm x 245mm  
Uds / Kg.: 96 UN  
Peso: 9,12 Kg.

Palet: Europalet (800X1200)  
Núm. Cajas Nivel: 8  
Niveles: 8  
Altura Total: 1960 mm  
Núm. De Cajas: 64

### 7. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Mantener -18°C.

9 Meses en cámara a -18°C

NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

### 8. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN:

Descongelar durante 30 minutos a temperatura ambiente.

Fermentar durante 1,45-2 horas.

Hornear a 180-190°C durante 16-18 minutos.

USO PREVISTO: Producto destinado a toda la población en general exceptuando aquellas personas que sufran intolerancia o alergia a alguno de los ingredientes declarados en el apartado de ingredientes.