

	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): <small>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, gluten de TRIGO, emulgente (E472e), espesante (E412, E466) y agentes de tratamiento de la harina (E300, E920). Puede contener trazas de FRUTOS DE CÁSCARA, SOJA, GRANOS DE SESAMO, SULFITOS, HUEVO, LECHE Y DERIVADOS.</small>		
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:		

 COD: 11007	FICHA TÉCNICA	Doc: Revisión: Edición: Fecha: 14/04/23
	Croissant Tradicional Big	Página: 2 de 2

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.