



FICHA TÉCNICA

Doc:
Revisión:
Edición:
Fecha: 11/07/23

Super Croissant Tradicional Margarina Fermentado

Página: 1 de 2

COD: 31407



1. DESCRIPCIÓN: Super Croissant Tradicional Margarina Fermentado

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

Ingredientes: Harina de TRIGO, margarina (25%) (aceite de palma, agua, aceite de coco, sal, emulgente (E471), regulador de la acidez (E330), colorante (E160aiii) y aroma natural), agua, azúcar, levadura, sal, glúten de TRIGO, HUEVO líquido pasteurizado, emulgente (E472e), dextrosa, antiaglomerante (E170), antioxidante (E300), agente de tratamiento de la harina (E920) i betacaroteno natural diluido (E160aiii). Puede contener trazas de FRUTOS DE CASCARA, SOJA, GRANOS DE SESAMO, SULFITOS, LECHE Y DERIVADOS, MOSTAZA.

3. VALORES ANALÍTICOS:

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

Composición Nutricional, valores medios por 100 g de producto final: Valor energético: 1765kJ-425kcal / Grasas: 25g de las cuales saturadas: 13g / Hidratos de carbono: 41g de los cuales azúcares: 7,5g/ Proteínas: 8,1g / Sal: 1,2g.

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: 12±2cm.

Ancho: 11±2cm.

Tolerancia: 5,2±0,2cm

FICHA TÉCNICA

Doc:
Revisión:
Edición:
Fecha: 11/07/23

Super Croissant Tradicional Margarina Fermentado

Página: 2 de 2

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (previo consumo):

Bollería cruda prefermentada ultracongelada. Color blanco-crema con ligero brillo superficial. Forma de croissant curvo. Consistencia firme. // 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.: 42 UN Peso: 3,99 Kg.
Palet:	Europalet (800X1200). EAN 8435116822895 Núm. Cajas Nivel: 8 Niveles: 8 Altura Total: 1960 mm Núm. De Cajas: 64

7. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

12 Meses en cámara a -18°C

NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

8. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN:

Descongelar durante 30-60 minutos.

No requiere fermentación.

Hornear a 180-190°C durante 15-20 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.