



FICHA TÉCNICA

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

Croissant Mini Mantequilla

Página: 1 de 2

COD: 11037



1. DESCRIPCIÓN: Croissant Mini Mantequilla

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

Ingredientes: Harina de TRIGO, MANTEQUILLA (24%), agua, azúcar, levadura, sal, gluten de TRIGO, emulgente (E472e), espesantes (E412, E466), agentes de tratamiento de la harina (E300, E920). Puede contener trazas de FRUTOS DE CÁSCARA, SULFITOS, GRANOS DE SÉSAMO, SOJA, HUEVO, LECHE Y DERIVADOS.

3. VALORES ANALÍTICOS:

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

Composición Nutricional, valores medios por 100 g de producto final: Valor energético: 1752 kJ-422kcal / Grasas: 24g de las cuales saturadas: 17g / Hidratos de carbono: 42g de los cuales azúcares: 7.8g / Proteínas: 7.6g / 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: 25 gr.

Largo: 7,5 ± 0,5 cm

Ancho: 2,5 cm

Tolerancia:



COD: 11037

FICHA TÉCNICA

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

Croissant Mini Mantequilla

Página: 2 de 2

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (previo consumo):

Bollería cruda ultracongelada . Color blanco-crema. Forma de croissant recto. Consistencia firme // Una vez aplicadas condiciones de uso: Color dorado, textura crujiente, olor y sabor característicos a mantequilla.

6. EMBALAJE Y PALETIZACIÓN:

Bolsa: Polietileno

Caja: Dimensiones (exteriores): 395mm x 295mm x 167mm
Uds / Kg.: 7 KG
Peso: 7,00 Kg.

Palet: Europalet (800X1200)
Núm. Cajas Nivel: 8
Niveles: 9
Altura Total: 1503 mm
Núm. De Cajas: 72

7. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Mantener a -18°C. No congelar una vez descongelado.

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 30-40 minutos.

Hornear a 180-190°C durante 10-12 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.