

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>CROISSANT CREMA AL CACAO RAPID</b>  <b>ULTRACONGELADO</b>  <b>PASTISART, S.A.</b>	<b>Código:</b> 000003051	
	<b>Edición:</b> 0	
	<b>Fecha:</b> 09/09/2019	
	<b>Página:</b> - 1 -	

## 1. PRODUCTO

Se trata de una lámina de masa triangular de color beige característico enrollada sobre sí misma, relleno en su interior de crema de cacao con avellanas. Todo ello ultracongelado.

## 2. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE LA PIEZA

MEDIDAS	PESO
	Peso total: 56,50 ± 2,50 gr.
Longitud: 11,00 ± 0,50 cm.	
Anchura: 3,50 ± 0,25 cm.	
Altura: 3,20 ± 0,30 cm.	

## 3. LISTA DE INGREDIENTES

Harina de TRIGO, crema al cacao 29.2% (azúcar, aceite vegetal de girasol, almidón de maíz y almidón modificado de maíz y patata, cacao desgrasado en polvo 10%, pasta de AVELLANA, LACTOSA, emulgente lecitina de SOJA y girasol, aromas, aroma de cafeína), margarina (grasa vegetal de palma, aceites vegetales de SOJA y girasol en proporción variable, agua, sal, emulgente E471, lecitina de girasol, antioxidantes E304i, E306, acidulante E330, conservador E202, aromas, colorante E160a), agua, levadura, azúcar, mejorante (GLUTEN de TRIGO, harina de TRIGO, emulgente E472e, dextrosa de maíz, espesantes E412, E415, harina de MALTA, antioxidante E300, enzimas), sal, gluten de TRIGO, HUEVO en polvo, LECHE en polvo, aroma de mantequilla.

## 4. PRESENTACIÓN

Tipo de presentación: (Granel / Enfilmado)	granel
Envase:	Bolsa polipropileno transparente termosellado. Color Precinto: Transparente.
Embalaje:	(60014) Caja Bollería Gr. Pastisart
Cantidad:	168 Uds. ( 4 bolsas de 42 piezas)
Medidas Embalaje:	Largo: 40 cm. Ancho: 30 cm. Alto: 20 cm.
Etiqueta:	Código y nombre producto, ingredientes, unidades o peso/caja, lote, caducidad, condiciones de almacenamiento.
Núm. De cajas/pálet (Cajas/piso x nº pisos):	(8 x 9) = 72 Cajas
Tamaño del pálet:	LPR Rojo
	Longitud: 120 cm. Anchura: 80 cm. Altura: 190 cm.

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>CROISSANT CREMA AL CACAO RAPID</b>  <b>ULTRACONGELADO</b>  <b>PASTISART, S.A.</b>	<b>Código:</b>	000003051	
	<b>Edición:</b>	0	
	<b>Fecha:</b>	09/09/2019	
	<b>Página:</b>	- 2 -	

## **5. CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN**

Temperatura:	-18 °C
Fecha de consumo preferente:	300 días (desde fecha de fabricación)

## **6. PREPARACIÓN DEL PRODUCTO**

<b>*Descongelación:</b> Temperatura 20 °C Tiempo: 20-30 min.	<b>*Fermentación:</b> Temperatura Tiempo: Humedad:
<b>*Cocción:</b> Temperatura 170 °C Tiempo: 20 min. Vapor/Tiro: 4 Seg.	

## **7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA 100 g DE PRODUCTO COCIDO**

Valor Energético (Kj / Kcal)	(1681 / 403)
Grasas (g)	23,0
de las cuales saturadas (g)	9,0
Hidratos de Carbono (g)	42,0
de los cuales azúcares (g)	17,1
Fibra Alimentaria (g)	2,0
Proteína (g)	6,0
Sal (g)	0,8

## **8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Enterobacterias:	
Escherichia Coli:	Máx 10 ufc/g
Listeria Monocytog.:	AUSENCIA/25 g
Aerobios:	
Staphilococcus Aureus:	Máx 10 ufc/g
Salmonella:	AUSENCIA/25 g

## **9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS**

Gluten	X	Apio	-	Pescado	-
Huevo	X	Mostaza	-	Crustáceos	-
Soja	X	Sésamo	T	Moluscos	-
Leche y Derivados	X	Sulfitos	-	Cacahuetes	-
Frutos Cáscara	X	Altramuces	-		

<b>Nota:</b> Mojar con abundante agua antes de poner el producto en el horno.
--

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>CROISSANT CREMA AL CACAO RAPID</b>  <b>ULTRACONGELADO</b> <b>PASTISART, S.A.</b>	<b>Código:</b> 000003051 <b>Edición:</b> 0 <b>Fecha:</b> 09/09/2019  <b>Página:</b> - 3 -	
--	---	---

## 10. LEGISLACIÓN

### 10.1 General

- Real Decreto 496/2010, sobre la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería y sus modificaciones.
- **Real Decreto 1137/1984**, sobre la RTS para la Fabricación, Circulación y Comercio de Pan y Panes Especiales y sus modificaciones.

### 10.2 Higiene y Seguridad Alimentaria y microbiología

- **Reglamento (CE) 178/2002**, sobre procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y sus modificaciones.
- **Reglamento (CE) 852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.
- **Reglamento (CE) 2073/2005** relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos

### 10.3 Contaminantes químicos

- **Reglamento (CE) N°1881/2006**, fija el contenido máximo de determinados contaminantes y sus modificaciones.
- **Reglamento (CE) N° 396/2005**, fija los límites máximos de residuos de plaguicidas y sus modificaciones.
- **Reglamento (UE) 2017/2158** sobre la acrilamida en los alimentos y sus modificaciones.

### 10.4 Organismos Modificados Genéticamente

- **Reglamento (CE) 1829/2003** sobre OGM's y sus modificaciones.

### 10.5 Etiquetado

- **Real Decreto 1334/1999**, sobre la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus modificaciones.
- **Reglamento (CE) 1169/2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones.