


<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>CROISSANT RECTO CON MANTEQ 75g</b>  <b>ULTRACONGELADO</b> <b>PASTISART, S.A.</b>	<b>Código:</b> 000004023	
	<b>Edición:</b> 0	
	<b>Fecha:</b> 11/06/2020	
	<b>Página:</b> - 1 -	

## 1. PRODUCTO

Se trata de una masa laminada, fermentada, pintada con huevo y ultracongelada.

## 2. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE LA PIEZA


MEDIDAS	PESO
	Peso total: 75 ± 2 gr.
Longitud: 14,0 ± 1,0 cm.	
Anchura: 5,5 ± 1,0 cm.	
Altura: 4,5 ± 0,5 cm.	

## 3. LISTA DE INGREDIENTES

Harina de TRIGO, margarina (grasa vegetal (palma), aceite vegetal (girasol), agua, MANTEQUILLA 2%, emulsionante E471, sal, corrector de acidez E330, aroma, colorante betacaroteno), agua, levadura, azúcar, mejorante (gluten de TRIGO, harina de TRIGO, emulgente E472e, dextrosa, espesantes E412, E415, harina de malta (CEBADA), antioxidante E300, enzimas (TRIGO)), sal, HUEVO líquido, gluten de TRIGO, aroma.

## 4. PRESENTACIÓN

Tipo de presentación: (Granel / Enfilmado)	granel
Envase:	Bolsa peg.300/130x560x0.012mm Ref.60250. Color Precinto: Transparente.
Embalaje:	(60090) Caja 6 kg. Pastisart
Cantidad:	40 Ud
Medidas Embalaje:	Largo: 30 cm. Ancho: 20 cm. Alto: 23 cm.
	EAN 13: 8436531688752 GTIN 14 Caja: 18436531688759 GTIN 14 Palet: 58436531688757
Etiqueta:	Código y nombre producto, ingredientes, unidades o peso/caja, lote, caducidad, condiciones de almacenamiento.
Núm. De cajas/pálet (Cajas/piso x nº pisos):	(16 x 8) = 128 Cajas
Tamaño del pálet:	LPR Rojo
	Longitud: 120 cm. Anchura: 80 cm. Altura: 194 cm.

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>CROISSANT RECTO CON MANTEQ 75g</b>  <b>ULTRACONGELADO</b> <b>PASTISART, S.A.</b>	<b>Código:</b>	000004023	
	<b>Edición:</b>	0	
	<b>Fecha:</b>	11/06/2020	
	<b>Página:</b>	- 2 -	

## **5. CADUCIDAD Y CONSERVACIÓN**

Temperatura:	-18 °C
Fecha de consumo preferente:	365 días (desde fecha de fabricación)

## **6. PREPARACIÓN DEL PRODUCTO**

*Descongelación:	
Temperatura	20 °C
Tiempo:	30 min.
*Cocción:	
Temperatura	180-190 °C
Tiempo:	14-16 min.
Vapor/Tiro:	

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

Valor Energético (Kj / Kcal)	(1511 / 361)
Grasas (g)	21,0
de las cuales saturadas (g)	8,5
Hidratos de Carbono (g)	36,0
de los cuales azúcares (g)	5,6
Fibra Alimentaria (g)	2,0
Proteína (g)	6,9
Sal (g)	0,9


## **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	T
Huevo	X	Mostaza	-	Crustáceos	-
Soja	T	Sésamo	T	Moluscos	-
Leche y Derivados	X	Sulfitos	-	Cacahuetes	-
Frutos Cáscara	T	Altramuces	-		

Nota:

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>CROISSANT RECTO CON MANTEQA 75g</b>  <b>ULTRACONGELADO</b>  <b>PASTISART, S.A.</b>	<b>Código:</b> 000004023	
	<b>Edición:</b> 0	
	<b>Fecha:</b> 11/06/2020	
	<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 alimenticios y sus modificaciones.

### 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.