

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO CROISSANT CHIA ULTRACONGELADO PASTISART, S.A.	Código:	000004031	
	Edición:	0	
	Fecha:	20/01/2020	
	Página:	- 1 -	

1. PRODUCTO

Se trata de una masa laminada con margarina y semillas de chía.

2. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE LA PIEZA

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

3. LISTA DE INGREDIENTES

Harina de TRIGO, margarina (grasa vegetal refinada (palma), aceite vegetal refinado (girasol), agua, sal, emulgentes E322, E471, conservador E202, acidulante E330, aroma, colorante natural E160a), agua, harina de TRIGO ESPELTA, levadura, azúcar, semillas de chía (2,8%), semillas de teff marrón, sémola de maíz, gluten de TRIGO, harina de TRIGO malteado, extracto de frutas, enzimas (TRIGO), sal, harina de CEBADA malteada.

4. PRESENTACIÓN

Tipo de presentación: (Granel / Enfilmado)	granel		
Envase:	Bolsa peq 300/130x560x0,012 mm Ref.60250. Color Precinto: Transparente.		
Embalaje:	(60090) Caja 6 kg. Pastisart		
Cantidad:	40 Ud.		
Medidas Embalaje:	Largo: 30,3 cm.	EAN 13:	8436531685706
	Ancho: 19,8 cm.	GTIN 14 Caja:	18436531685703
	Alto: 23,8 cm.	GTIN 14 Palet:	58436531685701
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:	Longitud: 120 cm.	LPR Rojo	
	Anchura: 80 cm.		
	Altura: 200 cm.		

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO CROISSANT CHIA ULTRACONGELADO PASTISART, S.A.	Código:	000004031	
	Edición:	0	
	Fecha:	20/01/2020	
	Página:	- 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 °C
Tiempo:	16 min.
Vapor/Tiro:	

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA 100 g DE PRODUCTO COCIDO

Valor Energético (Kj / Kcal)	(1473 / 353)
Grasas (g)	20,0
de las cuales saturadas (g)	7,7
Hidratos de Carbono (g)	35,0
de los cuales azúcares (g)	5,0
Fibra Alimentaria (g)	3,0
Proteína (g)	7,4
Sal (g)	1,0

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	T	Mostaza	-	Crustáceos	-
Soja	T	Sésamo	T	Moluscos	-
Leche y Derivados	T	Sulfitos	-	Cacahuetes	-
Frutos Cáscara	T	Altramuces	-		

Nota:

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO CROISSANT CHIA ULTRACONGELADO PASTISART, S.A.	Código: 000004031 Edición: 0 Fecha: 20/01/2020 Página: - 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.