

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO CROISSANT VEGANO CEREALES FERM ULTRACONGELADO PASTISART, S.A.	Código: 000004145 Edición: 0 Fecha: 22/05/2018	
	Página: - 1 -	

1. PRODUCTO

Se trata de una lámina de masa triangular de color oscuro enrollada sobre sí misma, rebozado de multicerales, laminado con margarina, fermentado y ultracongelado.

2. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE LA PIEZA

MEDIDAS	PESO
	Peso total: 75 ± 5 gr.
Longitud: 14.5 ± 1 cm. Anchura: 5.5 ± 0.5 cm. Altura: 4 ± 0.2 cm.	

3. LISTA DE INGREDIENTES

Harina (42%) (TRIGO, MALTA negra, CENTENO), margarina (grasa vegetal refinada (palma), aceite vegetal refinado (girasol), agua, sal, emulgentes E322, E471, conservador E202, acidulante E330, aroma natural, colorante natural E160a), agua, mix semillas (copos de AVENA, semillas de girasol peladas, semillas de lino marrón, semillas de amapola, semillas de SÉSAMO tostado, semillas de SÉSAMO blanco), azúcar, levadura líquida, espesante E412, almidón de maíz, harina de arroz, mejorante (gluten de TRIGO, harina de TRIGO, emulgente E472e, dextrosa de maíz, espesantes E412, E415, harina de TRIGO malteada, antioxidante E300, enzima), fructosa, salvado de TRIGO, sal, gluten de TRIGO, semillas de amapola, aroma.

4. PRESENTACIÓN

Tipo de presentación: (Granel / Enfilmado)	granel
Envase:	Bolsa de polietileno de baja densidad. Color Precinto: Transparente.
Embalaje:	(60090) Caja 6 kg. Pastisart
Cantidad:	40 Ud.
Medidas Embalaje:	Largo: 30,3 cm. Ancho: 19,8 cm. Alto: 23,8 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):	(16 x 8) = 128 Cajas
Tamaño del pálet:	LPR Rojo
	Longitud: 120 cm. Anchura: 80 cm. Altura: 200 cm.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO CROISSANT VEGANO CEREALES FERM ULTRACONGELADO PASTISART, S.A.	Código:	000004145	
	Edición:	0	
	Fecha:	22/05/2018	
	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:	20-30 min.
*Cocción:	
Temperatura	180 °C
Tiempo:	17 ± 1 min.
Vapor/Tiro:	

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA 100 g DE PRODUCTO COCIDO

Valor Energético (Kj / Kcal)	(1599 / 382)
Grasas (g)	27,5
de las cuales saturadas (g)	7,2
Hidratos de Carbono (g)	27,5
de los cuales azúcares (g)	1,3
Fibra Alimentaria (g)	2,7
Proteína (g)	6,2
Sal (g)	0,4

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	X	Moluscos	-
Leche y Derivados	T	Sulfitos	-	Cacahuetes	-
Frutos Cáscara	T	Altramuces	-		

Nota:

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO CROISSANT VEGANO CEREALES FERM ULTRACONGELADO PASTISART, S.A.	Código: 000004145 Edición: 0 Fecha: 22/05/2018 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.