


<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>CROISSANT PARISINO 100% MANT FERM</b>	<b>Código:</b> 000904007 <b>Edición:</b> 1 <b>Fecha:</b> 27/03/2015	
	<b>PASTISART, S.A.</b>	

## 1. PRODUCTO

Croissant de mantequilla al estilo francés, masa pre-fermentada y ultracongelada.

## 2. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE LA PIEZA


MEDIDAS	PESO
	Peso total: 70,00 ± 3,00 gr.
Longitud: 14,60 ± 1,00 cm. Anchura: 5,50 ± 1,00 cm. Altura: 3,90 ± 0,50 cm.	

## 3. LISTA DE INGREDIENTES

Harina de TRIGO, MANTEQUILLA 24%, agua, azúcar, levadura, GLUTEN de TRIGO, HUEVOS, sal, emulgente E472e, agente de tratamiento de la harina: E300, enzima.

## 4. PRESENTACIÓN

Tipo de presentación: (Granel / Enfilmado)	Termosellado
Envase:	Bolsa polipropileno transparente termosellado. Color Precinto: Transparente.
Embalaje:	(128) CAJA PROVEEDOR
Cantidad:	48 Uds. (2 bolsas de 24 piezas)
Medidas Embalaje:	Largo: 39,5 cm. Ancho: 29,5 cm. Alto: 22,2 cm.
Etiqueta:	EAN 13: 8436021980441 GTIN 14 Caja: 18436021980448 GTIN 14 Palet: 58436021980446
Núm. De cajas/pálet (Cajas/piso x nº pisos):	Código y nombre producto, ingredientes, unidades o peso/caja, lote, caducidad, condiciones de almacenamiento. (8 x 9) = 72 Cajas
Tamaño del pálet:	LPR Rojo
	Longitud: 120 cm. Anchura: 80 cm. Altura: 210 cm.

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>CROIS PARISINO 100% MANT FERM</b>	<b>Código:</b> 000904007	
	<b>Edición:</b> 1	
<b>PASTISART, S.A.</b>	<b>Fecha:</b> 27/03/2015	
	<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 ambiente °C Tiempo: 20 min.	*Fermentación: Temperatura Tiempo: Humedad:
*Cocción: Temperatura 170 °C Tiempo: 18-20 min. Vapor/Tiro:	

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

Valor Energético (Kj / Kcal)	(1449 / 347)
Grasas (g)	20,4
de las cuales saturadas (g)	13,4
Hidratos de Carbono (g)	33,1
de los cuales azúcares (g)	5,0
Fibra Alimentaria (g)	2,0
Proteína (g)	6,8
Sal (g)	0,8


## 8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Enterobacterias:	<10000 ufc/g
Escherichia Coli:	<10 ufc/g
Listeria Monocytog.:	<100 ufc/g
Aerobios:	
Staphilococcus Aureus:	
Salmonella:	ausencia/25g

## 9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

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

Nota:
Cocción horno convección: 18-20min a 170°C. Cocción horno convencional: 18 minutos a 190-210°C

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>CROIS PARISINO 100% MANT FERM</b>  <b>PASTISART, S.A.</b>	<b>Código:</b> 000904007 <b>Edición:</b> 1 <b>Fecha:</b> 27/03/2015  <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.