

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

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
	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: 210 cm.

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

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

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.