

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 69261

Denominación comercial: CROISSANT MANTECA GIGANTE

Denominación legal: Bollería cruda ultracongelada con 0,53% cobertura

Código EAN caja: 8424465692617

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465947137

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### › VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 270 días

Vida útil secundaria: -

*\*La vida útil del producto puede variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.*

#### › INDICACIONES DE CONSERVACIÓN Y DE PREPARACIÓN

Conservación: Mantener a una temperatura de -18,0 °C. No volver a congelar una vez descongelado.

Preparación: Descongelar: 15 - 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: 160 - 180 °C

15 - 20 minutos

Consejos de preparación recomendados: Descongelar 30 minutos a temperatura ambiente. Cocer 17 minutos a 180°C.

*\*Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

#### › LISTADO DE INGREDIENTES

Ingredientes: Harina de TRIGO, manteca de cerdo (grasa de cerdo, estabilizante (E471)), agua, gluten de TRIGO, azúcar, levadura, dextrosa, sal, HUEVO líquido pasteurizado, agente de tratamiento de la harina (E300), espesante (E466), emulgente (E471e), fibra de TRIGO.

Puede contener trazas de: leche, frutos de cascara, soja, sésamo

#### › SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERÁNCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
<b>Cereales que contienen gluten</b> (Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)	X	-
Trigo	X	-
Centeno	-	X
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>	-	-
<b>Huevos y productos a base de huevo</b>	X	-
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>	-	-
<b>Cacahuetes y productos a base de cacahuetes</b>	-	-
<b>Soja y productos a base de soja</b>	-	X
<b>Leche y sus derivados</b> (incluida la lactosa)	-	X
<b>Frutos de cáscara y productos derivados</b>	-	X
Almendras	-	X
Avellanas	-	X
Nueces	-	X

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Anacardos	-	X
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
<b>Apio y productos derivados</b>	-	-
<b>Mostaza y productos derivados</b>	-	-
<b>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</b>	-	X
<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones &gt;10mg/kg o 10mg/litro en términos de SO<sub>2</sub></b>	-	-
<b>Altramuces y productos a base de altramuces</b>	-	-
<b>Moluscos y productos a base de moluscos</b>	-	-

#### ► VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
<b>Valor Energético</b>	2040 kJ 490 kcal	1742 kJ 419 kcal
<b>Grasas</b>	33 g	28 g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	17 g	14 g
- ácidos grasos monoinsaturados	11 g	9,8 g
- ácidos grasos poliinsaturadas	4,5 g	3,9 g
- ácidos grasos trans	0,1 g	0,1 g
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	38 g	33 g
de los cuales:		
- azúcares	6,1 g	5,3 g
<b>Fibra Alimentaria</b>	2,6 g	2,2 g
<b>Proteínas</b>	8,2 g	7,0 g
<b>Sal</b>	0,95 g	0,81 g
<b>Sodio</b>	381 mg	326 mg
<b>Colesterol</b>	281 mg	240 mg

\*Los valores nutricionales del producto listo para el consumo se han informado según las instrucciones de preparación sugeridas en el apartado de consejos de preparación.

#### ► PESOS MEDIDAS Y DESVÍOS

Producto envasado	Mínimo	Medio	Máximo
<b>Peso (g)</b>	88	95	103
- Masa (g)		95	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		1	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	94	116	139
<b>Ancho (mm)</b>	65	95	125
<b>Alto (mm)</b>	38	45	53
<b>Peso aproximado producto cocido</b>	81 g		<b>Peso pack</b> -

\*El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

#### ► CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO

**Color:** -

**Olor:** -

**Sabor:** -

**Aspecto:** -

\*Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.

## › ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m (ufc/g)</b>	<b>M</b>
<b>Aerobios mesófilos totales</b>	-	-	-	-
<b>Anaerobios totales</b>	-	-	-	-
<b>Enterobacterias</b>	-	-	-	-
<b>Coliformes totales</b>	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	10e2 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulasa +</i>	1	-	10e2 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
<b>Mohos</b>	-	-	-	-
<b>Levaduras</b>	-	-	-	-
<i>Salmonella</i> spp	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	1	-	10e2 ufc/g	-

\*No detectado

n → número de unidades de la muestra.

c → número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.

m → valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M → valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

## INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

### › EMBALAJES

	<b>Caja</b>	<b>Etiqueta</b>	<b>Precinto</b>	<b>Bolsa</b>
Peso aproximado (g)	376,00	3,60	4,00	18,50
Medidas internas (mm)	390x285x199	-	-	-
Medidas externas (mm)	394x289x207	290x80x0	1.000x75x0	0x940x0
Material	KM CS	SAT+ADH	PP	PEBD
Grosor (mm)	4,00	0,07	0,03	0,05
Color (mm)	Marrón	Blanco	Transparente	Azul
Recicitable*	+	+	+	+

### › OTROS EMBALAJES

-	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-
Color	-	-	-	-	-	-
Recicitable*	-	-	-	-	-	-

\*+=Si / -=No

## › PALETIZADO

### Caja



Unidades	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
40	3,8	4,24

### Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
8	9	72	330	2,01	Pallet Chep 80x120 Md

## IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



## CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

### › CERTIFICACIONES:

### › CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

## NORMATIVA APlicable

- Reglamento (CE) 852/2004, y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (UE) 915/2023, y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 1169/2011, y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) 1333/2008, y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- OGM y Radiaciones ionizantes: Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y por tanto no requieren un etiquetado especial. Legislación aplicable:
  - Reglamento (CE) 1829/2003, y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
  - Reglamento (CE) 1830/2003, y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.

