

FICHA TÉCNICA

DATOS DEL PRODUCTO

Referencia: 68211

Denominación comercial: CROISSANT PARIS PREMIUM

Denominación legal: Bollería cruda ultracongelada con 1,1% cobertura

Código EAN caja: 8424465682113

Código EAN pack:

Código EAN unitario: 8424465941371

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

› VIDA ÚTIL

Vida útil primaria: 365 días

Vida útil secundaria: 3 días a temperatura ambiente

*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: 20 - 30 minutos a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: 160 - 180 °C

15 - 18 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, MANTEQUILLA, agua, gluten de TRIGO, azúcar, levadura, sal, HUEVO líquido pasteurizado, fibra de TRIGO, dextrosa.

Puede contener trazas de: soja, frutos de cáscara, mostaza.

› SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERÁNCIAS

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

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
Anacardos	-	-
Nueces de Brasil	-	-
Pistachos	-	-
Pecanas	-	-
Nueces de Macadamia o de Australia	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en términos de SO₂	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

► VALORES NUTRICIONALES POR 100g

	Producto listo para consumo	Producto envasado
Valor Energético	1876 kJ 449 kcal	1548 kJ 370 kcal
Grasas	24 g	20 g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	16 g	13 g
- ácidos grasos monoinsaturados	7,1 g	5,8 g
- ácidos grasos poliinsaturadas	1,5 g	1,2 g
- ácidos grasos trans	0,9 g	0,7 g
- ácidos grasos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	45 g	37 g
de los cuales:		
- azúcares	8,1 g	6,6 g
Fibra Alimentaria	2,3 g	1,9 g
Proteínas	12 g	9,6 g
Sal	1,1 g	0,88 g
Sodio	430 mg	350 mg
Colesterol	64 mg	52 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
Peso (g)	53	60	68
- Masa (g)		59	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		1	
- Decorado (g)		-	
Longitud / Diámetro (mm)	130	145	160
Ancho (mm)	38	53	68
Alto (mm)	28	35	43
Peso aproximado producto cocido	50 g		Peso pack -

*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

	n	c	m (ufc/g)	M
Aerobios mesófilos totales	-	-	-	-
Anaerobios totales	-	-	-	-
Enterobacterias	-	-	-	-
Coliformes totales	-	-	-	-
<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>	-	-	-	-
Mohos	-	-	-	-
Levaduras	-	-	-	-
<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

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	363,00	3,60	4,00	18,50
Medidas internas (mm)	390x284x199	-	-	-
Medidas externas (mm)	395x289x208	290x80x0	1.000x75x0	0x940x0
Material	KB CS	SAT+ADH	PP	PEBD
Grosor (mm)	4,06	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)
60	3,6	4,01

Palet



Cajas/capa	Capas	Total cajas	Peso (kg)	Altura (m)	Tipo palet
8	9	72	314	2,02	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.