

CROISSANT MINI CREMA DE CHOCOLATE 30G



FÓRMULA CUALITATIVA	Ingredientes: Harina de trigo , margarina (grasa vegetal (palma) y aceites vegetales en proporciones variables (girasol, nabina, soja), agua, emulgente (E471), sal, acidulante (ácido cítrico), antioxidantes (E304, E306), aroma natural, colorante (beta-caroteno natural)), agua, crema de chocolate (16%) (azúcar, aceites vegetales (girasol, nabina), cacao desgrasado en polvo (2%), almidón (maíz), grasa vegetal (palma), emulgente (lecitina (soja)), pasta de avellanas , aromas), azúcar, levadura, sal, gluten de trigo , emulgente (E472e), dextrosa, antioxidante (E300), enzimas. Puede contener cacahuete , leche , huevo , frutos de cáscara , granos de sésamo , mostaza y productos derivados.
---------------------	--

POSIBLES ALEGACIONES	BMC-RSPO-001123-MB (Si indica en el albarán MB producto certificado RSPO)
----------------------	---

UNIDADES/CAJA	220	PARTIDA ARANCELARIA	1905908000	I.V.A.	10 %
---------------	-----	---------------------	------------	--------	------

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LAS PIEZAS

ESTADO PIEZA	PESO TOTAL (g)	PESO MASA (g)	PESO RELLENO (g)	LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PERÍMETRO (mm)
CONGELADO	30 ± 2.7	25	5	75 ± 5	33 ± 2	25 ± 4	
HORNEADO	25 ± 2.3						

CARACTERÍSTICAS EMBALAJE/PALETIZADO

CAJA

TIPO CAJA	DIMENSIONES EXTERIORES			
	LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PESO BRUTO CAJA (KG)
CAJA BLL 1 A RF KRAF	393	237	187	6,908

ENVASE INTERIOR

EMBOLSADO - 2 BOLSAS

EAN13	8433709121806
-------	---------------

PALET

CAJAS PALET	PISOS PALET	CAJAS PISO
50	5	10

DIMENSIONES PALET

LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PESO (kg)
1.200	800	1.065	368
DUN14 (CAJA)	18433709121803		

VIDA TOTAL, CONSERVACIÓN Y MÉTODO DE TRANSPORTE

VIDA ÚTIL (DÍAS)	365	Bollería congelada. Conservar a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.
------------------	-----	---

MODO DE EMPLEO

TIEMPO DE DESCONGELACIÓN (min)	FERMENTACIÓN	HORN :ADO	
	TIEMPO (min)	TIEMPO (min)	TEMPERATURA (°C)
30		12-15	180

La descongelación debe realizarse en lugares cerrados y sin corriente de aire.

El tiempo de fermentación recomendado es para una humedad relativa entre 75 - 80% y una temperatura de 28 - 30°C.

Los datos de horneado son orientativos, pudiendo ser modificados según las preferencias de cada profesional o del tipo de ho no.

Nutricional Producto Horneado		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
PARÁMETROS	100 g	Legislación de referencia: Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.	
VALOR ENERGÉTICO	1.974 kJ / 472 kcal		
GRASAS	32 g	PARÁMETROS CONGELADO	
De las cuales: SATURADAS	13 g	ENTEROBACTERIAS	<= 10E4 ufc/g
De las cuales: MONOINSATURADAS	9.5 g	E.COLI	<= 10E2 ufc/g
De las cuales: POLIINSATURADAS	5.5 g	S.AUREUS	<= 10E2 ufc/g
HIDRATOS DE CARBONO	47 g	SALMONELLA	Ausencia /25 g
De los cuales: AZÚCARES	12 g	LISTERIA MONOCITÓGENES	<= 10E2 ufc/g

FIBRA ALIMENTARIA	2.3 g	BACILLUS CEREUS	<= 10E3 ufc/g
PROTEÍNAS	7.4 g	CONTAMINANTES QUÍMICOS	
SAL	0.80 g	Cumple con el Reglamento (UE) 2023/915, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y sus posteriores modificaciones y con el Reglamento (UE) 2017/2158, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos y sus posteriores modificaciones.	
HUMEDAD	10.0 %		
CENIZAS	2.2 g		

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

CÓDIGO: 1387

CROISSANT MINI CREMA DE CHOCOLATE 30G**DECLARACIÓN ALERGENOS**

Según el REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información aliment	Presencia en el producto (+), Ausencia en el producto (-), Puede contener
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.	+
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	-
Pescado y productos a base de pescado.	-
Huevos y productos a base de huevo.	PUEDE CONTENER
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	PUEDE CONTENER
Soja y productos a base de soja.	+
Leche y sus derivados (Incluida la lactosa).	PUEDE CONTENER
Frutos de cáscara, es decir: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia, nueces de Austria o productos derivados.	+
Apio y productos derivados.	-
Mostaza y productos derivados.	PUEDE CONTENER
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	PUEDE CONTENER
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/Litro en términos de S02 total.	-
Altramuces y productos a base de altramuces.	-
Moluscos y productos a base de moluscos.	-

OGM

El producto no contiene ni está compuesto por Organismos Modificados Genéticamente (OGM), ni está producido a partir de OMG, por lo que no requiere ser etiquetado como tal según lo indicado en los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo y sus posteriores modificaciones.

LEGISLACIÓN ADICIONAL APLICABLE

Real Decreto 308/2019, de 26 abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan, y sus posteriores modificaciones.
 Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería, y sus posteriores modificaciones.
 El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico establecido en la Directiva comunitaria 1999/2 y sus posteriores modificaciones.
 El producto cumple con el Reglamento (UE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus posteriores modificaciones.

ENVASES

Los plásticos en contacto con nuestros alimentos cumplen con el Reglamento (CE) Nº 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos con sus posteriores modificaciones y con Reglamento (UE) nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos con sus posteriores modificaciones.

POBLACIÓN DE DESTINO

La población de destino del producto es el público en general excepto aquellos consumidores que sean alérgicos o intolerantes a alguno de los ingredientes de la fórmula, de acuerdo con la legislación referente a este tema. Ver listado ingredientes y/o alérgenos detallados en esta ficha técnica.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Dirección I+D	Responsable calidad planta	Responsable de especificaciones

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59
 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664

FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928- 532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509.
 SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL:

central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2
 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B-

35125582 Email: central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com