

CROISSANT MINI RECTO SUPREME 100% MANTEQUILLA FERM 25G



FÓRMULA CUALITATIVA

Ingredientes: Harina de **trigo**, **mantequilla** (23%), agua, azúcar, levadura, sal, **gluten** de **trigo**, dextrosa, emulgente (E472e), antioxidante (E300), enzimas. Pintado con **huevo**. Puede contener **cacahuete**, **soja**, **frutos de cáscara**, granos de **sésamo**, **mostaza** y productos derivados.

UNIDADES/CAJA

300

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	25 ± 2.3			76 ± 6	44 ± 6	27 ± 5	
HORNEADO	20 ± 1.7						

CARACTERÍSTICAS EMBALAJE/PALETIZADO

CAJA

TIPO CAJA	DIMENSIONES EXTERIORES			
	LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PESO BRUTO CAJA (KG)
CAJA BLL 11 D RF KRAF V1	394	299	271	7,844

ENVASE INTERIOR

EMBOLSADO - 2 BOLSAS

EAN13

8425514139183

PALET

CAJAS PALET	PISOS PALET	CAJAS PISO
64	8	8

DIMENSIONES PALET

LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PESO (kg)
1.200	800	2.318	510
DUN14 (CAJA)	18425514139180		

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		HORNADO	
	TIEMPO (min)		TIEMPO (min)	TEMPERATURA (°C)
30-40			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 horno.

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	2.097 kJ / 503 kcal		
GRASAS	31 g	PARÁMETROS CONGELADO	
De las cuales: SATURADAS	21 g	ENTEROBACTERIAS	<= 10E4 ufc/g
De las cuales: MONOINSATURADAS	7.9 g	E. COLI	<= 10E2 ufc/g
De las cuales: POLIINSATURADAS	1.5 g	S.AUREUS	<= 10E2 ufc/g
HIDRATOS DE CARBONO	48 g	SALMONELLA	Ausencia /25 g
De los cuales: AZÚCARES	7.3 g	LISTERIA MONOCITÓGENES	<= 10E2 ufc/g
FIBRA ALIMENTARIA	1.3 g	BACILLUS CEREUS	<= 10E3 ufc/g
PROTEÍNAS	7.9 g	CONTAMINANTES QUÍMICOS	
SAL	0.88 g	Cumple con el Reglamento (UE) 2023/915, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y sus	
HUMEDAD	13.0 %		

CENIZAS	2.0 g	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.
---------	-------	--

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

CÓDIGO: 1386

**CROISSANT MINI RECTO SUPREME 100% MANTEQUILLA FERM
25G****DECLARACIÓN ALERGENOS**

Según el REGLAMENTO (UE) N° 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.	+
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	PUEDE CONTENER
Soja y productos a base de soja.	PUEDE CONTENER
Leche y sus derivados (Incluida la lactosa).	+
Frutos de cáscara, es decir: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia, nueces de Austria o productos derivados.	PUEDE CONTENER
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) N° 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos con sus posteriores modificaciones y con Reglamento (UE) n° 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