



FICHA TECNICA Croissant recubierto de cacao

1. Denominación reglamentaria de venta. Categoría comercial.

CROISSANT RECUBIERTO CON COBERTURA ESPECIAL CON GRASA VEGETAL

2. Marca comercial

Alba

3. Formato

Envase metalizado de polipropileno

4. Ingredientes

harina de **TRIGO**, cobertura especial con grasa vegetal (30%) [azúcar, grasa vegetal (palma), aceite de girasol, cacao desgrasado en polvo (15%), suero de **LECHE** en polvo, emulgentes (E-322, E-492), aroma], margarina vegetal [grasas vegetales (palma, karité), aceite vegetal (girasol), agua, suero ácido de **LECHE** en polvo, emulgentes (E-471, E-322), sal, aroma, corrector de acidez (E-330), conservador (E-202), colorante (E-160a)], agua, azúcar, **HUEVO** líquido pasteurizado, jarabe de glucosa y fructosa, humectante (E-420(i)), emulgentes (E-471, E-472e, E-481), yema de **HUEVO** líquida pasteurizada, estabilizante (E-412), sal, levadura, **LECHE** entera en polvo, conservador (E-282), harina de **CENTENO** tostado, aromas.

Puede contener: **SOJA, SÉSAMO, FRUTOS DE CÁSCARA**

Producto libre de organismos modificados genéticamente

5. Información nutricional

	Por 100g	
Valor energético	1794	kJ
	429	kcal
Grasas	22	g
de las cuales	14	g
saturadas		
Hidratos de carbono	51	g
de los cuales	23	g
azúcares		
Fibra alimentaria	4.8	g
Proteínas	4.4	g
Sal	0.50	g

6. Condiciones de conservación

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.



FICHA TECNICA Croissant recubierto de cacao

Page : 2 de 3

Fecha: 25/10/2016

Prep.

Rev.

M. Pedroche

E. Honore

7. Modo de empleo. Advertencias por mal uso PRODUCTO PARA CONSUMO DIRECTO

8. Población destino del producto.

NIÑOS, ADOLESCENTES Y ADULTOS. Las personas alérgicas deben consultar el etiquetado antes del consumo.

9. Periodo de caducidad. Principio de vida.

Según Estudio de Envejecimiento de Productos Terminados: 4 MESES DE DURACIÓN MÍNIMA, envase cerrado. Ej.: 25.06.11 DÍA / MES / AÑO DE CONSUMO PREFERENTE

10. Lote

Ej.: L 1410 . L: Identificación del lote; 14: día de fabricación, 10: mes de fabricación

11. Legislación

El producto cumplirá con toda la reglamentación en vigor que le afecta.

12. Parámetros de calidad.

	UNIDAD	ESTÁNDAR	TOLERANCIAS
FISICOS			
Humedad	%	20	17-23
Peso neto	g	65	
QUIMICOS			
MICOTOXINAS			
Aflatoxinas B1	µg/kg		2
Aflatoxinas totales	µg/kg		4
Zearalenona	µg/kg		50
DON	µg/kg		500
Ocratoxina A	µg/kg		3
PESTICIDAS	cumple reglamento 396/2005 y posterior modificación		
MICROBIOLÓGICOS			
E.Coli	ufc/g		< 10
Staphylococcus aureus	ufc/g		< 10
Salmonella	ufc/25g		Ausencia
Listeria	ufc/25g		Ausencia
SENSORIALES			
Aspecto, textura, color, sabor, olor agradable y característico del producto. Ausencia de olor y sabores extraños Ausencia de cuerpos extraños			



FICHA TECNICA Croissant recubierto de cacao

Page : 3 de 3

Fecha: 25/10/2016

Prep.

Rev.

M. Pedroche

E. Honore

13. Declaración de alérgenos.

	Lo contiene como ingrediente		Utilizado en la misma planta		Nombre específico del ingrediente
	SI	NO	SI	NO	
Cereales con gluten	X				Harina de trigo, harina de centeno
Leche y derivados	X				Suero de leche y leche en polvo
Cacahuetes		X		X	
Soja		X	X		
Frutos de cáscara		X	X		
Apio		X		X	
Mostaza		X		X	
Sésamo		X	X		
Pescado		X		X	
Huevo	X			X	Huevo líquido y yema de huevo
Crustáceo		X		X	
Moluscos		X		X	
Altramuces		X		X	
Sulfitos		x		X	