



FICHA TECNICA Croissant relleno de crema de cacao

1. Denominación reglamentaria de venta. Categoría comercial.

CROISSANT RELLENO DE CREMA DE CACAO

2. Marca comercial

Alba

3. Formato

Envase metalizado de polipropileno

4. Ingredientes

harina de **TRIGO**, crema de cacao (30%) [azúcar, agua, jarabe de glucosa y fructosa, grasa vegetal (palma), aceites vegetales (girasol, cartamo, algodón, arroz) en proporciones variables, cacao en polvo (10%), dextrosa de **TRIGO**, **LECHE** entera en polvo, aromas, gelificante (E-440(ii)), conservador (E-202), sal], margarina vegetal [grasa vegetal (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**, aromas.

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

Producto libre de organismos modificados genéticamente

5. Información nutricional

	Por 100g	
Valor energético	1674	kJ
	400	kcal
Grasas	19	g
de las cuales	9.6	g
saturadas		
Hidratos de carbono	50	g
de los cuales	26	g
azúcares		
Fibra alimentaria	6.4	g
Proteínas	4.1	g
Sal	0.50	g

6. Condiciones de conservación

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.



FICHA TECNICA Croissant relleno de crema de cacao

Page : 2 de 3

Fecha: 06/03/2017

Prep.

M. Pedroche

Rev.

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 relleno de crema de cacao

Page : 3 de 3

Fecha: 06/03/2017

Prep.

M. Pedroche

Rev.

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, dextrosa de trigo
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	