



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

CÓDIGO: 01072

CROISSANT ARTESANO 90G



FÓRMULA CUALITATIVA

Ingredientes: Harina de **trigo**, margarina (grasa (palma) y aceites vegetales (girasol y soja), agua, emulgente (E-471), sal, aromas, acidulante (ácido cítrico), antioxidantes (E-304, E-306), colorante (betacaroteno)), agua, azúcar, levadura, sal, **gluten** de **trigo**, emulgente (E-472e), dextrosa, antioxidante (E-300), enzimas. Puede contener trazas de **huevo**, **leche**, **soja**, **cacahuete**, **frutos de cáscara**, **sésamo** y sus derivados.

Posibles alegaciones

UNIDADES/CAJA

64

PARTIDA ARANCELARIA

1905909000

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	90 ± 4,5			95 ± 15	90 ± 15		
HORNEADO	75 ± 4,5						

CARACTERÍSTICAS ENVASE/EMBALAJE/PALETIZADO

CAJA				PALET			
TIPO CAJA	DIMENSIONES EXTERIORES			CAJAS PALET	PISOS PALET	CAJAS PISO	
CAJA BLL 1 C	LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	100	10	10	
	392	235	183				
ENVASE INTERIOR				LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PESO (kg)
CON BOLSA Y A GRANEL						1980	137
EAN13	8436022018891			DUN14 (CAJA)	18436022018898		

VIDA TOTAL Y CONSERVACIÓN

VIDA TOTAL PRODUCTO	210 días	Producto congelado. Conservar a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.
---------------------	----------	---

MODO DE EMPLEO

TIEMPO DE DESCONGELACIÓN (min)	FERMENTACIÓN	HORNEADO	
	TIEMPO (min)	TIEMPO (min)	TEMPERATURA (°C)
---	90	15-18	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.