

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 15/01/2024

Rev.: 00

Fecha Rev.: 22/09/2025

Motivo Rev.: Actualización de proveedor

N.º RGSEAA

40.14234/M

Código Foster: 50000392

Marca: -

### NOMBRE DEL PRODUCTO

**MINI CROISSANT MANTEQUILLA 30gr / 6x3cm BOLSA 50und (CAJA 3 BOLSAS)**



### DATOS DEL PRODUCTO

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Croissant para el desayuno crujiente y dulce de mantequilla con hojaldre de levadura.

**INGREDIENTES** Masa: harina de **TRIGO**, mantequilla (**LECHE**) (20,6%), agua, azúcar, levadura, gluten de **TRIGO**, sal, agente tratante de la harina (E300), enzimas, **HUEVO**. Decoración: **HUEVO**.

**ORIGEN DEL PRODUCTO:** BÉLGICA

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g)	
Valor energético	1423 kJ/ 340 kcal
Grasas	18 g
De las cuales saturadas	11 g
Hidratos de carbono	38 g
De los cuales azúcares	6,2 g
Proteínas	6,4 g
Sal	0,88 g

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

**VIDA ÚTIL DE PRODUCTO** 12 meses

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN** -18ºC

**CÓDIGO DE BARRAS CAJA (EAN-13)** 5413056009104

### INFORMACIÓN LOGÍSTICA

<b>FORMATO DE PRESENTACIÓN</b>	Caja					
<b>ETIQUETADO (IDIOMAS)</b>	Español, inglés, francés, italiano, alemán					
<b>EMBALAJE UNIDAD INTERIOR</b>	Bolsa	<b>Peso neto (kg)</b>	1,5	<b>Unidades/caja:</b>	3	<b>Dimensiones (mm)</b>
<b>EMBALAJE SECUNDARIO</b>	Caja cartón	<b>Peso neto (kg)</b>	4,5	<b>Peso bruto (kg)</b>	4,9	<b>Dimensiones (mm)</b>
<b>PALETIZACIÓN</b>	Pallet euro	<b>Cajas/fila</b>	8	<b>N.º Filas</b>	10	<b>N.º Cajas/Pallet</b>

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ALÉRGENOS y productos a base de o derivados de los mismos. Reglamento (UE) N.º 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011

	PRESENCIA	TRAZAS		PRESENCIA	TRAZAS
GLUTEN	SI		SOJA	NO	NO
CRUSTÁCEOS	NO	NO	LECHE (incluida la lactosa)	SI	
PESCADO	NO	NO	FRUTOS DE CÁSCARA		SI
MOLUSCOS	NO	NO	APIO	NO	NO
HUEVO	SI		SÉSAMO	NO	NO
CACAHUETES	NO	NO	SULFITOS	NO	NO
ALTRAMUICES	NO	NO	MOSTAZA	NO	NO

### MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

Instrucciones de cocción

- Tiempo de descongelación: +/- 30 min
- Tiempo de cocción: +/- 16 min
- Temperatura de cocción: 170-180°C

El uso de vapor mientras hornea el producto le proporcionará a un mejor resultado. Para asegurar una óptima calidad, recomendamos consumir los productos acabados dentro de 12 Horas cuando se conservan a temperatura ambiente (15°C - 25°C). Estas instrucciones de horneado son puramente informativas y deben adaptarse al tipo de horno y al número de productos en el horno. Además, el tiempo de subida y de descongelado depende de varios factores, incluidas la temperatura y la humedad.

**DECLARACIÓN OMG: Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003 de 22 de septiembre de 2003 relativos a la trazabilidad y el etiquetado de los OMG**

	SI	NO
El producto contiene ingrediente/s susceptible de haber sido modificado genéticamente		X

**RADIACIONES IONIZANTES**

	SI	NO
El producto contiene ingrediente/s susceptible de aplicación de radiaciones ionizantes		X

Nuestra compañía cuenta con un departamento de calidad e I+D. Además, brinda el apoyo de nuestro Departamento Técnico para establecer las mejores condiciones de nuestros productos, teniendo en cuenta las necesidades de nuestros clientes, y para ofrecer asesoramiento en el cumplimiento de las normativas actuales.

Esta ficha pertenece a Foster Food España S.A. y es válida hasta que se realice una actualización posterior. Por favor, consulte la versión actual.