

Biscoff® Croissant

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Código de artículo 56242

Denominación legal Masa danesa con mantequilla ultracongelada, croissant, relleno de crema Biscoff® (15,5%) y decorado con Biscoff® molido (2%), listo para cocer.



Lista de ingredientes

harina (TRIGO), aceites y grasas vegetales (palma, nabina, girasol), agua, azúcar, levadura, mantequilla (LECHE) (1,9%), gluten de TRIGO, HUEVO, sal, jarabe de azúcar cande, gasificante (E500), harina de SOJA, canela, acidulante (ácido cítrico), emulgente (lecitinas (SOJA)), agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico), aroma natural, enzimas.

Puede contener trazas de: Almendras, Avellanas, Pistachos.

Información General

Partida arancelaria	19012000
Código FKB	P1616

Dimensiones del producto

Peso (g)	90
-----------------	----

Información dietética y sostenibilidad

Vegano	No
Vegetariano	Sí
palma sostenible	RSPO SG
huevos - certificación	Label rouge
huevos - método de producción	Huevos de gallinas camperas

Aditivos

E500 - carbonatos de sodio
E322 - lecitinas (SOJA)
E330 - ácido cítrico
E300 - ácido ascórbico

Información microbiológica

Presunto Bacillus cereus: < 100/g
Escherichia coli: < 10/g
Enterobacteriaceae: < 10000/g
Mohos: < 1000/g
Salmonella spp.: Ausencia en 25 g
Staphylococcus aureus: < 100/g

Información nutricional

Parámetros	por 100 g	IR (1)	por ración *	IR (2)
energía	1621 kJ		1459 kJ	17
energía	388 kcal		349 kcal	17
grasas de las cuales:	22 g		20 g	29
- ácidos grasos saturados	11 g		9,8 g	49
hidratos de carbono de las cuales:	41 g		37 g	14
- azúcares	11 g		10 g	11
fibra alimentaria	1,2 g		1,1 g	
proteínas	6,3 g		5,7 g	11
sal	0,8 g		0,72 g	12

* 1 ración = 90 g

Información de alergénos

Cereales que contengan gluten y productos derivados *	Sí
Crustáceos y productos derivados	No
Huevos y productos derivados	Sí
Pescado y productos derivados	No
Cacahuets y productos derivados	No
Soja y productos derivados	Sí
Leche y productos derivados	Sí
Frutos de cáscara y productos derivados *	No
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	No
Semillas de sésamo y productos derivados	No
Anhidrido sulfuroso y sulfitos (>10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂)	No
Altramuces y productos derivados	No
Moluscos y productos derivados	No

Puede contener trazas de: Almendras, Avellanas, Pistachos.

(*) Para el tipo de nueces y cereales que contienen gluten, ver la lista de ingredientes.

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Información de embalaje

Embalaje primario	Film (Plástico_LDPE 4)
Embalaje secundario	Caja americana (Cartón corrugado_PAP 20) Cinta adhesiva (Plástico_PP 5) Etiqueta (Papel _PAP 22)
EDU (Caja americana)	
Piezas per EDU	72
GTIN	3461181562423
peso neto	6,48 kg
longitud x ancho x alto (m)	0,396 x 0,296 x 0,288
unidade de consumo (CU)	
GTIN	3461180562424
peso neto	0,090 kg

Embalaje de paletizacion

GTIN	3461182562422
Tipo de paleta	Euro pallet
Número EDU / capas	8
Número capas / pallet	6
Número EDU / pallet	48
Peso neto total palet	311 kg
Peso bruto total palet	355 kg
longitud x ancho x alto (m)	1,200 x 0,800 x 1,873
Embalaje de paletizacion	Palé (Madera_FOR 50) Interlayer (Cartón corrugado_PAP 20) Film estirable (Plástico_LDPE 4) Etiqueta (Papel _PAP 22)

INFORMACIÓN DE MANIPULACIÓN

Condiciones de conservación

Vida útil después de la producción	12 (meses)
Condiciones de conservación	max. -18°C

Modo de empleo

Descongelación: 15 min a temperatura ambiente. Precalentar el horno. Cocción: 20 +/-2 min a 170 +/- 10°C. Estas instrucciones son meramente indicativas, el tiempo y la temperatura de cocción dependen del tipo de equipamiento. UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.

INFORMACIÓN GENERAL

Certificados

IFS & BRCGS

Política OMG

El grupo Vandemoortele cumple con los reglamentos EC/2003/1829 y EC/2003/1830 sobre OMG.

Contaminantes

El grupo Vandemoortele cumple con la legislación europea sobre contaminantes, en vigor en la fecha de expedición de este documento.

Aviso legal

Según nuestro leal entender y saber, la información es correcta en el momento de la expedición de este documento. Todos los valores informados en este documento son valores medios, basados en datos calculados.

Las fotos son indicativas y puede haber pequeñas diferencias con el producto real.

Las instrucciones de uso se tienen que considerar como recomendaciones generales. Vandemoortele no se puede hacer responsable del proceso de cocción empleado por el cliente, ya que no lo controla.

Abreviaciones

(1) Ingestas diarias de referencia Vitaminas

(2) Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)