

FICHA TECNICA

CODIGO: 00C013002

FECHA: 18/03/2009

ACT: 24/05/2016

CROISSANT GRANDE HORNEADO

PAGINA: 1

Suave masa hojaldrada y fermentada, en forma característica de croissant, que luego de ser elaborada, y después del proceso de fermentación, es llevada a horneo y luego sometida a un proceso de congelación automatizado con el fin de aumentar su conservación.



Características Técnicas:

Ingredientes:	Harina de trigo (gluten), materia grasa vegetal (aceites y grasas vegetales parcialmente fraccionados, agua, sal, emulsionantes (lecitina de soya), regulador de acidez, conservante, aroma idéntico al natural, colorante (betacaroteno), agua, premezcla (harina de trigo, gluten de trigo, carbonato de calcio, sal, ácido ascórbico, complejo enzimático), levadura, sal y azúcar. Elaborado en líneas que también procesan soya, leche, huevos y crustáceos.
Peso Congelado:	75 gramos (*)
Vida Útil:	Congelado (-18°C): 6 meses a contar de la fecha de elaboración Horneada: 48 horas refrigerado 0-5° C, 24 horas Temp. ambiente 20-25° C (Sin relleno)
Envase:	Bolsas de polietileno transparente de 25 unidades, contenidas en cajas de cartón (440mm x 240mm x 180mm). Peso neto por caja: 1,875 Kilos aproximadamente.
Transporte:	Camión provisto de equipo (Thermo-King), capaz de mantener la temperatura del producto a -18° C.
Condiciones de Almacenamiento:	Almacenar el producto a -18° C al interior de su envase original cerrado para protegerlo y evitar que absorba olores extraños. No someter el producto a variaciones de temperatura.

(*) Peso aproximado, puede tener una variación de +/- 5 gramos.

Instrucciones de Preparación:

Se recomienda seguir las siguientes instrucciones

Descongelar el producto dispuesto en bandejas limpias y previamente aceitadas, hasta que su textura sea blanda, durante 15 a 25 minutos, dependiendo de la temperatura ambiente

Precalentar el horno a 160°C

Si se desea, aplicar dora para obtener brillo en producto (2 cucharadas de azúcar en 200 ml de agua, aproximadamente, o yema de huevo)

Calentar el producto entre 7 a 10 minutos, o hasta obtener el color deseado, a una temperatura de 160°C, sin incorporación de vapor.

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 1 unidad (75 g)

Porciones por envase: 25

	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	412	309
Proteínas (g)	7,15	5,36
Grasa Total (g)	23,7	17,8
Grasa saturada (g)	12,6	9,44
Grasa monoinsaturada (g)	7,46	5,59
Grasa poliinsaturada (g)	3,15	2,36
Ácidos grasos trans (g)	0,14	0,11
Colesterol (mg)	0,57	0,43
Carbohidratos disponibles (g)	41,7	31,3
Azúcares Totales (g)	1,17	0,88
Sodio (mg)	516	387

√ Recomendaciones, dependiendo del tipo y condiciones del horno.

√ Si no se congela el producto inmediatamente recepcionado, es posible que el mismo presente problemas durante el proceso de horneo.

√ Evitar dejar caer y golpear las cajas con productos

√ No volver a congelar una vez descongelado

Resolución Sanitaria N° 4473 del 01/12/2010. Seremi de Salud, V Región, Valparaíso.

Baden Powell N° 78. Quilpué. (32) – 2985616 / 2982538 / 2984808. artemasa@artemasa.cl

www.artemasa.cl