



TARTA HOME SEVILLA, S.L.
Polg. P.I.S.A.
C/ Congreso, 16
41927- Mairena del Aljarafe
Sevilla

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev.: 01

Edición: Abril 2021

Página 1 de 2

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:	CROISSANT
INGREDIENTES: se deben poner en orden de mayor a menor cantidad. Para los ingredientes compuestos	HARINA (Harina de trigo) AZÚCAR (azúcar blanca) MANTEQUILLA (leche) HUEVOS DEXTROSA IMPULSOR (bicarbonato de sodio E500, difosfato disódico, harina de arroz, fosfato monocálcico E341) EMULGENTE E472E ANTIOXIDANTE E300 BICARBONATO (bicarbonato sódico) CHOCOLATE COBERTURA (pasta cacao, azúcar, manteca de cacao, lecitina de soja , emulgente E470, vainilla) CHOCOLATE BLANCO (Azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao, lecitina de soja , lactosa, aroma de vainilla)
ELABORACIÓN:	Croissant precongelado que horneamos a 180°C
MODO DE PRESENTACIÓN / ENVASADO:	Envasado individualmente en bolsita plástico
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / ALMACENAMIENTO:	En congelación a temperatura de -18/-20 °C En refrigeración: 4-8 °C
FECHA DE CADUCIDAD:	En congelación: 3 meses En refrigeración: 15 días
LOTE:	Consta de 6 dígitos, dos dígitos para el día, dos para el mes y dos para el año (ddmmaa)
MODO DE EMPLEO:	Alimento listo para el consumo Congelados: descongelar antes de su consumo. Una vez descongelado no volver a congelar y consumir preferentemente antes de 15 días
DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS:	Gluten, leche, huevos soja, sulfitos Trazas frutos de cáscara, , crustáceos, apio, sésamo, pescado, mostaza, sulfitos, altramuces y moluscos



TARTA HOME SEVILLA, S.L.
Polg. P.I.S.A.
C/ Congreso, 16
41927- Mairena del Aljarafe
Sevilla

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Rev.: 01

Edición: Abril 2021

Página 2 de 2

CRITERIOS
MICROBIOLÓGICOS
APLICABLES:
Reglamento (CE) nº
2073/2005
Como referencia el
derogado
RD 2419/78
BOE 19/05/78

Listeria monocytogenes..... Ausencia en 25g (n=5, c=0)
n= unidades de la muestra
c= unidades que pueden superar el límite

E. coli.....Ausencia/g
St. Aureus.....Ausencia/0,1g
Salmonella.....Ausencia/30g
Mohos y levaduras.....500 ufc/g