



Suave masa hojaldrada y fermentada, en forma característica de croissant, que luego de ser elaborada y fermentada, es sometida a un proceso de congelación automatizado con el fin de aumentar su conservación y disponer de acuerdo a las necesidades.


Características Técnicas:

Ingredientes:	Harina de trigo ((gluten), peróxido de benzoilo, diestro y extra 2, azodicarbonamida, ácido ascórbico, complejo vitamínico), materia grasa vegetal (aceites y grasas vegetales parcialmente fraccionados (80%), agua, sal (0.6%), emulsionantes (E471), regulador de acidez (E330), conservante (E202), aromas, colorante (betacaroteno)), agua, levadura, sal, azúcar y mejorador (carbonato de calcio, harina, ácido ascórbico, complejo enzimático). Elaborado en líneas que también procesan soya, leche, huevos y crustáceos.
Peso Congelado:	90 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 50 unidades, contenidas en cajas de cartón (240mm x 170mm x 230mm). Peso neto por caja: 4,5 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.
Aplicación Ley 20.606	 



FICHA TECNICA

CODIGO: 00C013006

FECHA: 18/03/2009

ACT: 16/01/2018

CROISSANT GRANDE

PAGINA: 2

(*) 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 30 a 40 minutos, dependiendo de la temperatura ambiente.

Precalentar el horno entre 180 – 200°C

Fermentar el producto en cámara fermentadora a 35°C y 80% de humedad, por 1 hora y 30 minutos aproximadamente, o hasta alcanzar el volumen deseado.

Si se desea, aplicar dora para obtener brillo en producto (yema de huevo)

Hornear el producto durante 15 – 20 minutos, o hasta obtener el color deseado, a una temperatura de 180 – 200 °C, sin incorporación de vapor. Utilizar las mismas latas para fermentar y hornear.

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 1 unidad (90 g)

Porciones por envase: 50

	100 g	1 Porción
Energía (Kcal)	350	315
Proteínas (g)	6,08	5,47
Grasa Total (g)	20,1	18,1
Grasa saturada (g)	10,7	9,63
Grasa monoinsaturada (g)	6,34	5,71
Grasa poliinsaturada (g)	2,68	2,41
Acidos grasos trans (g)	0,12	0,11
Colesterol (mg)	0,48	0,43
Carbohidratos disponibles (g)	35,5	31,9
Azucares Totales (g)	0,99	0,89
Sodio (mg)	438	394

√ 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 horneado.

√ 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