

Croissant relleno de crema de cacao 65 g arruabarrena

REF: Fecha: 08/04/2026 PA: 0101130101 FO: - Version: 12,00

Marca del Producto

Alba

Denominación Legal

Croissant relleno de crema de cacao

Ingredientes

Ingredientes: Crema de cacao (30%) [azúcar, agua, grasas vegetales (palmiste, palma), cacao desgrasado en polvo (2,4%), jarabe de glucosa y fructosa, maltodextrina, estabilizante (glicerina), aceite refinado de girasol, aromas (**LECHE**), emulgente (lecitina de girasol), pasta de **AVELLANA**, estabilizante (pectina), acidulante (ácido láctico), conservador (sorbato potásico)], harina de **TRIGO**, margarina vegetal [grasas vegetales (palma, coco, nabina), aceite refinado de girasol, agua, emulgentes (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos y lecitina de girasol), sal, acidulante (ácido cítrico), colorante (carotenos), conservador (sorbato potásico), acidulantes (extracto rico en tocoferoles y palmitato de ascorbilo), aroma natural], azúcar, agua, **HUEVO** líquido pasteurizado, jarabe de glucosa y fructosa, humectante (sorbitol), yema de **HUEVO** líquido pasteurizado, levadura, emulgente: [antiaglomerante (carbonato de calcio), emulgente (estearoil-2-lactilato sódico, harina de **TRIGO**, emulgente (monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, harina de **SOJA**, estabilizante (goma de celulosa), agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico, enzimas)], sal, **LECHE** en polvo, conservador (propionato cálcico), harina de **MALTA (CEBADA)** tostada, aromas. Puede contener **GRANOS DE SÉSAMO, MOSTAZA, OTROS FRUTOS DE CÁSCARA**.

Peso neto

65 g

Modo Empleo

Producto para consumo directo

Croissant relleno de crema de cacao 65 g arruabarrena

REF: Fecha: 08/04/2026 PA: 0101130101 FO: - Version: 12,00

Población destino producto

público en general a excepciones de bebés y personas con alergias (ver alérgenos lista de ingredientes y declaración precautoria de alérgenos)

Fecha de consumo preferente

4 meses

Conservación

Conservar en lugar fresco y seco, y no expuesto a la luz.

Lote

El lote del producto está compuesto por la siguiente información:
Ejemplo



Lote

12: día del mes de producción

01: mes de producción

Cr: croissant

14:27 hora de envasado

T: personal de envasado

CAD: fecha de consumo preferente

Fabricante

PRODUCTOS ARTESANOS ALBA S.L.
Av. de la Llibertat d'ensenyança nº 20
46600 Alzira (VALENCIA)
ES

Croissant relleno de crema de cacao 65 g arruabarrena

REF: Fecha: 08/04/2026 PA: 0101130101 FO: - Version: 12,00

Información Nutricional Media

	por 100 g
Valor energético (kJ-kcal)	1622 - 387
Grasas (g)	17
de las cuales saturadas (g)	8,9
Hidratos de Carbono (g)	50
de los cuales azúcares (g)	17
Fibra Alimentaria (g)	2,6
Proteínas (g)	6,2
Sal (g)	0,45

*IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ)/ 2 000 Kcal).

Declaración de alérgenos

	Contiene		Puede Contener		Ingrediente
	Si	No	Si	No	
Cereales con gluten	X				CEBADA, TRIGO
Crustáceos		X		X	
Pescado		X		X	
Huevo	X				HUEVO
Soja	X				SOJA
Lacteos y derivados	X				LACTOSA, LECHE
Cacahuetes		X		X	
Frutos de cáscara	X				AVELLANA
Apio		X		X	
Mostaza		X	X		
Sésamo		X			
Sulfitos		X		X	
Altramuces		X		X	
Moluscos		X		X	
Otros frutos de cáscara		X	X		



Croissant relleno de crema de cacao 65 g arruabarrena

REF: Fecha: 08/04/2026 PA: 0101130101 FO: - Version: 12,00

Número de Porciones

Composición de envase

Alegaciones

Croissant relleno de crema de cacao 65 g arruabarrena

REF: Fecha: 08/04/2026 PA: 0101130101 FO: - Version: 12,00

Parámetros de calidad

Características	Parámetro	CP Valor	Tolerancia	Unidad
FÍSICOS-QUÍMICOS	Humedad	-	≤26	
MICROBIOLÓGICOS	Mohos y levaduras		≤500	ufc/g
	Staphylococcus aureus		≤10	ufc/g
	Salmonella		ausencia	ufc/ 25 g
	Escherichia Coli		≤10	ufc/g
CONTAMINANTES	Aflatoxinas B1		≤2	µg/kg
	Aflatoxinas B1+B2+G1+G2		≤4	µg/kg
	DON		≤500	µg/kg
	Zearalenona		≤50	µg/kg
	Ocratoxina A		≤3	µg/kg
	Pesticidas		cumple reglamento 396/2005 y posterior modificación	
	Cd		≤0,2	ppm
	Pb		≤0,2	mg/kg
	Acilamida		≤350	µg/kg
	GMO		Cumple con los Reglamentos (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003	
SENSORIALES	Aspecto, textura, color, sabor agradables y característicos del producto			
	Ausencia de olor/sabor a rancio			
	Ausencia de cuerpos extraños			

Certificación

IFS 34152
RSI 20.43398/V

Legislación

El producto cumplirá con toda la reglamentación Europea en vigor que le afecta.