

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu



Último cambio en: 29.09.2020

B&B Tarta de Manzana 12P POF


CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	10215180
Compañía	
Baker & Baker Global	10215180
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8436542124027
Otro	
Código EAN	8436542124027
Código ITF 14	08436542124027
Código NC (EU)	1905907000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento:	Tarta de manzana ultracongelada con mantequilla
-----------------------------------	---

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Ultracongelado, Producto de panadería y pastelería

Hojaldre de masa quebrada con relleno de manzana, con glaseado de gelatina

INFORMACIÓN GENERAL

Condiciones físicas:	Ultracongelado
País de origen:	Alemania

INSTRUCCIONES DE USO

Aplicación			
Descongelar y servir			
instrucciones de trabajo			
Descongelación:	Tiempo:	12 h	Temperatura: 4 - 7 °C
Descongelación:	Tiempo:	6 h	Temperatura: 18 - 25 °C

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	1.800 g	1.767 - 1.827 g	Media para 10 piezas	12 piezas
Peso Por ración:	150 g	130 - 170 g		
Diámetro:	250 mm	245 - 255 mm	Método interno	

INFORMACIÓN SENSORIAL

Descongelado			
Sabor:	Manzana, Canela	Olor:	Afrutado, Canela
Aspecto visual:	Redonda	Color:	Amarillo dorado, Marrón claro
Estructura:	Jugoso, Compacto		

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Manzana (60%); Azúcar; HARINA DE TRIGO; MANTEQUILLA (6%); Pasas; Almidón modificado; Jarabe de glucosa; HUEVO EN POLVO; LECHE DESNATADA EN POLVO; Canela; Sal; Gasificantes: Difosfatos, Carbonatos de sodio; Espesante: Carragenanos, Goma garrofín; Corrector de acidez: Citratos de sodio, Citratos de potasio; Gelificante: Pectinas; ALMIDÓN DE TRIGO; Acidulante: Ácido cítrico; Endurecedor: Cloruro cálcico; Levadura.

Número de artículo:	10215180	Último cambio en:	29.09.2020
---------------------	----------	-------------------	------------

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g		
Valor energético:	865 kJ	(205 kcal)
Grasas:	5,5 g	
de las cuales saturadas:	3,4 g	
Hidratos de carbono:	35,6 g	
de los cuales azúcares:	24,4 g	
Proteínas:	2,4 g	
Sal (Na x 2,5):	0,220 g	

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos	Presente		
	producto	línea de producción	fábrica
Alérgenos legales (según Reglamento (UE) n o 1169/2011)			
Cereales que contienen gluten y productos derivados	Sí	Sí	Sí
Trigo	Sí	Sí	Sí
Centeno	No	No	No
Cebada	No	No	No
Avena	No	Sí	Sí
Espelta	No	No	No
Trigo Khorasan	No	No	No
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	Sí	Sí	Sí
Pescado y productos derivados	No	No	No
Cacahuets y productos derivados	No	No	No
Soja y productos derivados	No	Sí	Sí
Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)	Sí	Sí	Sí
Frutos de cáscara y productos derivados	No	Sí	Sí
Almendra	No	Sí	Sí
Avellana	No	Sí	Sí
Nuez	No	Sí	Sí
Anacardos	No	No	No
Nueces pecan	No	Sí	Sí
Nueces de Brasil	No	No	No
Pistachos	No	Sí	Sí
Nueces macadamia/Queensland	No	Sí	Sí
Apio y productos derivados	No	No	No
Mostaza y productos derivados	No	No	No
Sésamo y productos derivados	No	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o > 10 mg/l	1 PPM *	No	No
Altramuces y productos derivados	No	No	No
Moluscos y productos derivados	No	No	No

* De acuerdo con el Reglamento (EU) n° 1169/2011, el Dióxido de azufre y los sulfitos solo necesitan ser mencionados en la etiqueta, como SO2, cuando su concentración sea superior a 10 mg/kg o 10 mg/l.

Puede contener alérgenos

Puede contener trazas de: FRUTOS DE CÁSCARA, SOJA.

Basado en el análisis de riesgos de la fábrica y su gestión, evitamos la presencia por contaminación cruzada de algunos alérgenos en la línea de producción. Por lo tanto los alérgenos indicados en el apartado "puede contener" son los únicos alérgenos que se pueden encontrar en el producto por riesgo de "contaminación cruzada".

INFORMACIÓN GMO

Este producto no es objeto de etiquetado adicional especial dentro del ámbito de los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 sobre trazabilidad y etiquetado de GMO.

SOSTENIBILIDAD

Tipo:	No PO/PK	Valor:	Modelo de encadenamiento:
-------	----------	--------	---------------------------

INFORMACIÓN DIETETICA

Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos:	Sí
Adecuado para veganos	No

Número de artículo: 10215180

Último cambio en: 29.09.2020

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	1 000 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				ASU L 00.00-133/2, DIN ISO 21528-2
E. coli:	/ g	100				ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-36, DIN 10110
Mohos:	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
Levaduras:	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ASU L00.00-25, DIN 10198-5
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	No detectable				ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ g	100				ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	545 Días
Temperatura de almacenaje:	-18 °C
Almacenaje recomendado:	Congelado, Una vez descongelado, no volver a congelar.
Condiciones de conservación después de la descongelación (test de laboratorio)	
Vida útil:	3 Días
Temperatura de almacenaje:	4 - 7 °C
Almacenaje recomendado:	En la nevera, Una vez descongelado, no volver a congelar.
Condiciones de conservación después de la descongelación (test de laboratorio)	
Vida útil:	1 Días
Temperatura de almacenaje:	18 - 25 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar.
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	-18 °C

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución					
Peso neto:	1,800 kg	Peso bruto:	1,948 kg	Número de piezas:	1 PCE
Embalaje primario:					
Descripción:	Bandeja para tartas	Material:	cartón, PE		
Descripción:	Caja	Material:	Cartón ondulado		
Descripción:	láminas retráctiles	Material:	Polioléfina		
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel		
Embalaje secundario:					

INFORMACIÓN JURÍDICA

Todos los productos cumplen la legislación europea e internacional.

DECLARACIÓN

Este documento es generado desde una base de datos QA/ERP validada. La necesidad de validar cada paso dentro de la base de datos garantiza que la información presente sea correcta y actualizada según nuestros conocimientos. Por lo tanto, este documento no necesita ser firmado. Aceptando esta ficha técnica, el cliente se asegura de disponer de la información más reciente sobre el producto. Todos los demás medios de comunicación no pueden garantizar estar al día, ya que no están cubiertos por una herramienta validada de gestión de C&D.