

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu



Último cambio en: 01.04.2021

B&B Cheesecake 12P SG

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	10193277
Compañía	Código del producto
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040016072
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501564
Baker & Baker BENELUX BV	60067
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	1607
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040016072
Baker & Baker Global	10193277
Baker & Baker FRANCE SARL	60067
Otro	
Código EAN	4017040016072
Código ITF 14	04017040016072
Código NC (EU)	1905907000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento:	Tarta de queso ultracongelada
----------------------------	-------------------------------

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Producto de panadería y pastelería, Ultracongelado

Tarta de queso en torta de mantequilla con mezcla de queso

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

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	2.400 g	2.364 - 2.436 g	Media para 10 piezas	12 piezas
Peso Por ración:	200 g	175 - 225 g		
Diámetro:	264 mm	262 - 266 mm	Método interno	

INFORMACIÓN SENSORIAL

Descongelado			
Sabor:	Muy poco agria, Ligeramente mantecoso	Olor:	agrio, Ligeramente como queso
Aspecto visual:	Redonda	Color:	Color crema
Estructura:	Compacto		

Número de artículo: 10193277

Último cambio en: 01.04.2021

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

CUAJADA DESNATADA (31%); Azúcar; CREMA AGRIA; HARINA DE TRIGO; Agua; MANTEQUILLA; HUEVO EN POLVO DE GALLINAS CAMPERAS; Aceite de nabina; Almidón modificado; SUERO DE LECHE EN POLVO; LECHE DESNATADA EN POLVO; Grasa vegetal: Palma, Coco; Glucosa; Sal; Jarabe de glucosa deshidratado; Dextrosa; Gasificantes: Difosfatos, Carbonatos de sodio; Jarabe de glucosa; PROTEÍNAS DE LA LECHE; ALMIDÓN DE TRIGO; Emulgente: Ésteres lácticos de mono y diglicéridos de ácidos grasos; Espesante: Goma xantana; Estabilizante: Alginato sódico, Sulfato de calcio, Extracto de zanahoria; Aroma natural.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.028 kJ	(245 kcal)
Grasas:	11,0 g	
de las cuales saturadas:	4,9 g	
Hidratos de carbono:	29,2 g	
de los cuales azúcares:	18,2 g	
Proteínas:	7,2 g	
Sal (Na x 2,5):	0,449 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: aceite de palma Valor: 100 % Modelo de encadenamiento: Segregation

Supply Chain Model: Segregation. Contiene aceite de palma sostenible certificado. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-846038

Número de artículo: 10193277

Último cambio en: 01.04.2021

INFORMACIÓN DIETÉTICA

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

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	100 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
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 10198-1
Staphylococcus aureus:	/ g	100				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:	2 Días
Temperatura de almacenaje:	4 - 7 °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:	2,400 kg	Peso bruto:	2,603 kg	Número de piezas:	1 PCE
Rodaja (Margarina):	Si	Número:	12		
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.