

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu



Último cambio en: 29.03.2021

B&B Muffin manzana con canela 80 g

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	10230424
Compañía	
Baker & Baker Global	10230424
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8436542125789
Otro	
Código EAN	8436542125789
Código ITF 14	18436542125786
Código NC (EU)	1905907000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Muffin con trozos de manzana y canela en la masa y decorado con un stick de canela, cocido y ultracongelado

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Producto de panadería / pastelería para consumidores en general (para excepciones, ver la lista de ingredientes y de alérgenos).
 Producto de panadería / pastelería para consumidores en general (para excepciones, ver la lista de ingredientes y de alérgenos).

INFORMACIÓN GENERAL

País de origen: Portugal

INSTRUCCIONES DE USO

Aplicación

instrucciones de trabajo

Descongelación: **Tiempo:** 80 min **Temperatura:** 20 - 23 °C

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	80 g	75,5 - 84,5 g		
Altura:	65 mm	55 - 75 mm		
Ancho:	70 mm	60 - 80 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Manzana	Olor:	Típico
Aspecto visual:	Congelado	Color:	Amarillo oscuro
Sabor:	Canela	Olor:	Sin olores extraños

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

HARINA DE TRIGO; Agua; Aceite de nabina; Preparado de manzana(14%) (Trozos de manzana; Azúcar; Jarabe de glucosa-fructosa; Agua; Corrector de acidez; Citratos de sodio, Ácido cítrico; Antioxidante: Ácido ascórbico; Gelificante: Pectinas; Almidón modificado; Espesante: Goma xantana; Colorante: Carotenos); Azúcar; Canela(5%); Copos de canela(2,7%); (Azúcar; Palmiste; Cacao desgrasado en polvo; Canela; Aroma natural; Emulgente: Lecitinas); ALMIDÓN DE TRIGO; Gasificantes: Difosfatos, Carbonatos de sodio, Fosfatos de calcio, Glucono-delta-lactona; HUEVO EN POLVO; Almidón de maíz modificado; Harina de arroz pregelatinizada; PROTEÍNAS DE LA LECHE; SUERO DE LECHE EN POLVO; Emulgente: Estearoil-2-lactilato sódico; Aroma natural de manzana; Sal; Aroma natural de vainilla.

Número de artículo: 10230424

Último cambio en: 29.03.2021

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.517 kJ	(362 kcal)
Grasas:	17,1 g	
de las cuales saturadas:	2,5 g	
Hidratos de carbono:	46,2 g	
de los cuales azúcares:	25,2 g	
Proteínas:	4,8 g	
Sal (Na x 2,5):	0,696 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	Sí	Sí
Cebada	No	Sí	Sí
Avena	No	Sí	Sí
Espelta	No	Sí	Sí
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	Sí	Sí
Nueces pecan	No	Sí	Sí
Nueces de Brasil	No	No	No
Pistachos	No	Sí	Sí
Nueces macadamia/Queensland	No	No	No
Apio y productos derivados	No	No	No
Mostaza y productos derivados	No	No	Sí
Sésamo y productos derivados	No	Sí	Sí
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o > 10 mg/l	1 PPM *	No	Sí
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: SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA, SEMILLAS DE SÉSAMO.

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.

INFORMACIÓN DIETÉTICA

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

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/g	100 000				ISO 4833-1
E. coli:	/g	100				NF V08 - 053
Mohos:	/g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Levaduras:	/g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Bacillus cereus:	/g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/g	100				ISO 6888-2
Salmonella:	/25 g	Ausente				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/25 g	Ausente				PAM 16

Número de artículo: 10230424

Último cambio en: 29.03.2021

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje

Vida útil: 365 Días
 Temperatura de almacenaje: -18 °C
 Almacenaje recomendado: Una vez descongelado, no volver a congelar. Conservar en un lugar seco y protegido del calor.

Condiciones de conservación después de la descongelación (test de laboratorio)

Vida útil: 2 Días
 Temperatura de almacenaje: 20 - 23 °C

Condiciones de transporte

Temperatura de transporte: -18 °C

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución

Peso neto: 3,200 kg **Peso bruto:** 3,556 kg **Número de piezas:** 40 PCE

Embalaje primario:

Descripción:	Bolsa	Material:	HDPE
Descripción:	Hoja	Material:	Caja de cartón plegable, BOPP
Descripción:	Copa	Material:	Papel

Embalaje secundario:

Descripción:	Precinto		
Descripción:	Caja	Material:	Cartón ondulado
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel

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.