

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.com



Último cambio en:	13.02.2019
Código EAN	8436542126397

### B&B Boogues Cacao

#### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

<b>Número artículo</b>	
CSM número artículo	<b>10234591</b>
<b>Compañía</b>	
CSM GLOBAL	<b>Código del producto</b> 10234591

#### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

<b>Denominación del alimento:</b>	Rosquilla con cobertura con cacao, ultracongelada
-----------------------------------	---

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Congelado
Berlinas cacao

#### INFORMACIÓN GENERAL

<b>País de origen:</b>	España
------------------------	--------

#### INSTRUCCIONES DE USO

<b>instrucciones de trabajo</b>	
<b>Descongelación:</b>	<b>Tiempo:</b> 45 min
<b>Comentarios</b>	Descongelar a temperatura ambiente.

#### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
<b>Peso</b>	55 g	52 - 58 g		
<b>Altura:</b>	30 mm	22 - 38 mm		
<b>Diámetro:</b>	82 mm	77 - 87 mm		

#### INFORMACIÓN SENSORIAL

<b>Sabor:</b>	Cacao, Frito, Pasteles	<b>Olor:</b>	Cacao, Ligeramente de leche, Productos lácticos
<b>Aspecto visual:</b>	Típico	<b>Color:</b>	Marrón, Marfil
<b>Estructura:</b>	Suave		

#### DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

HARINA DE TRIGO; Aceites vegetales: Girasol, Girasol totalmente hidrogenado, (en proporción variable); Azúcar; Grasa vegetal: Coco, totalmente hidrogenado, Coco, (en proporción variable); Cacao desgrasado en polvo (4,4%); Humectante: Sorbitol, Glicerina; HUEVO; Levadura; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos, Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos, Estearoil-2-lactilato sódico, LECITINA DE SOJA; Sal; GLUTEN DE TRIGO; Estabilizante: Celulosa, Goma de celulosa, Goma guar; Aroma; HARINA DE SOJA; Conservador: Propionato cálcico; Acidulante: Ácido cítrico; Colorante: Carotenos.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

<b>Información nutricional por 100 g</b>	
<b>Valor energético:</b>	1.926 kJ (461 kcal)
<b>Grasas:</b>	27,0 g
de las cuales saturadas:	17,0 g
<b>Hidratos de carbono:</b>	47,0 g
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	23,0 g
<b>Proteínas:</b>	6,1 g
<b>Sal (Na x 2,5):</b>	0,6300 g

Número de artículo:	10234591	Último cambio en:	13.02.2019
---------------------	----------	-------------------	------------

## INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos	Presente		
	producto	línea de producción	fábrica
<b>Alérgenos legales (según Reglamento (UE) n o 1169/2011)</b>			
<b>Cereales que contienen gluten y productos derivados</b>	Sí	Sí	Sí
Trigo	Sí	Sí	Sí
Centeno	No	No	No
Cebada	No	No	No
Avena	No	No	No
Espelta	No	No	No
Kamut	No	No	No
<b>Crustáceos y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Huevos y productos derivados</b>	Sí	Sí	Sí
<b>Pescado y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Cacahuets y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Soja y productos derivados</b>	Sí	Sí	Sí
<b>Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)</b>	No	Sí	Sí
<b>Frutos secos de cáscara y productos derivados</b>	No	Sí	Sí
Almendra	No	Sí	Sí
Avellana	No	No	Sí
Nuez	No	No	No
Anacardos	No	No	No
Nueces pecan	No	No	No
Nueces de Brasil	No	No	No
Pistachos	No	No	No
Nueces macadamia/Queensland	No	No	No
Apio y productos derivados	No	No	No
Mostaza y productos derivados	No	No	No
Sésamo y productos derivados	No	Sí	No
<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones &gt; 10 mg/kg o &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	No	No
<b>Altramuces y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Moluscos y productos derivados</b>	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: Leche / Lactosa, Frutos secos de cáscara, Sésamo.

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.

## INFORMACIÓN PRODUCTOS ORGÁNICOS

Orgánico: No

## SOSTENIBILIDAD

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

## INFORMACIÓN DIETETICA

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

Adecuado para vegetarianos/veganos se basa en la lista de ingredientes y no toma en consideración el posible contacto cruzado durante la producción.

## INFORMACIÓN QUÍMICA

	Nominal	Intervalo	Valor Típico	Método / Comentarios
<b>Contenido</b>				
Contenido de humedad:	15,36 %			

Número de artículo:	10234591	Último cambio en:	13.02.2019
---------------------	----------	-------------------	------------

## INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
E. coli:	/ g	Ausente				ISO 16649-2
Staphylococcus aureus:	/ g					ISO 6888-1, Absent in 0,1g
Salmonella:	/25 g	Ausente				ISO 6579

## CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

<b>Condiciones de almacenaje</b>	
Vida útil:	365 Días
Temperatura de almacenaje:	-18 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar.

## INFORMACIÓN DE EMBALAJE

<b>Unidad de distribución</b>			
Peso neto:	2,64 kg	Peso bruto:	2,965 kg
<b>Embalaje primario:</b>			
Descripción:	Foil	Material:	Papel
Descripción:	Saco	Material:	PE
<b>Embalaje secundario:</b>			
Descripción:	Caja	Material:	cartón

## 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.
---