

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Último cambio en:	23.01.2019
Código EAN	8436542122139 8436542122139

ARTIS MEDIO BRETÓN

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
CSM número artículo	10193751
Compañía	Código del producto
CSM IBERIA S.A.(ES)	84048
CSM GLOBAL	10193751

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Pieza de pan con harinas de trigo (55%) y de trigo malteada (1,9%), precocido y ultracongelado

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Ultracongelado, pan precocido

INFORMACIÓN GENERAL

País de origen: Portugal

INSTRUCCIONES DE USO

instrucciones de trabajo			
Descongelación:	Tiempo:	20 min	
Comentarios	Descongelar a temperatura ambiente.		
Cocción (Horno de convección):	Tiempo:	17 - 19 min	Temperatura: 185 °C
Cocción (Horno tradicional):	Tiempo:	17 - 19 min	Temperatura: 210 - 220 °C

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	125 g	>= 119,4 g		
Longitud :	260 mm	245 - 275 mm		
Ancho:	75 mm	70 - 80 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Típico, Pan	Olor:	Típico, Pan
Aspecto visual:	Típico	Color:	Beige
Estructura:	Suave		

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

HARINA DE TRIGO; Agua; HARINA DE TRIGO MALTEADO; EXTRACTO DE MALTA DE CEBADA; Sal; Levadura; Antiaglomerante: Carbonato de calcio (E 170); Emulgente: Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 472e); Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico (E 300); Enzimas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g		
Valor energético:	1.046 kJ	(247 kcal)
Grasas:	1,4 g	
de las cuales saturadas:	0,4 g	
Hidratos de carbono:	49,0 g	
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	2,6 g	
Proteínas:	7,8 g	
Sal (Na x 2,5):	0,9300 g	

Número de artículo:	10193751	Último cambio en:	23.01.2019
---------------------	----------	-------------------	------------

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	Sí	Sí	Sí
Avena	No	Sí	Sí
Espelta	No	No	No
Kamut	No	No	No
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	No	No	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)	No	Sí	Sí
Frutos secos de cáscara y productos derivados	No	No	Sí
Almendra	No	No	Sí
Avellana	No	No	No
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	Sí
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	Sí	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, Sésamo, Sulfitos, Leche / Lactosa.

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: PO - No sostenible 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
Contenido				
Contenido de humedad:	34,8 %			Horno de secado

Número de artículo:	10193751	Último cambio en:	23.01.2019
---------------------	----------	-------------------	------------

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	100 000				ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	10				ISO 7402
Mohos:	/ g	500				ISO 7954
Levaduras:	/ g	500				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	10				ISO 6888-1
Salmonella:	/ g	Ausente				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ g	Ausente				ISO 11290-1
Salmonella:	/25 g	Ausente				ISO 6579:2002

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	542 Días
Temperatura de almacenaje:	-25 - -18 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar.

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución			
Peso neto:	6,5 kg	Peso bruto:	7,12 kg
		Número de piezas:	52 PCE
Embalaje primario:			
Descripción:	Bolsa	Material:	HDPE
Embalaje secundario:			
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.