

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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



Último cambio en:	02.12.2016
Código EAN	8436542121026 8436542121026 8436542121026
Código ITF 14:	18436542121023

### MIDI BOOGUIE GLAZE

#### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

##### Número artículo

CSM número artículo **10187297**

##### Compañía Código del producto

CSM IBERIA S.A.(ES)	75036
CSM IBERIA S.A.(PT)	75036
CSM GLOBAL	10187297

#### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Rosquilla con glaseado, ultracongelada

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Producto de panadería y pastelería, Ultracongelado

Rosquilla de masa frita congelada.

#### INFORMACIÓN GENERAL

País de origen: Francia

#### INSTRUCCIONES DE USO

##### instrucciones de trabajo

Descongelación: Tiempo: 30 min Temperatura: 18 - 25 °C

#### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
<b>Peso</b>	30 g	26 - 34 g		
<b>Altura:</b>	31 mm	28 - 34 mm		
<b>Diámetro:</b>	70 mm	66 - 74 mm		

#### INFORMACIÓN SENSORIAL

<b>Sabor:</b>	Típico, Dulce	<b>Olor:</b>	Típico, Dulce
<b>Aspecto visual:</b>	Forma de aro	<b>Color:</b>	Marrón Claro
<b>Estructura:</b>	Típico		

#### DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

MASA (84,4%): **Harina de trigo**; Agua; Aceite de palma; Azúcar; Margarina: (Grasa de palma, Aceite de nabina, Agua, Zumo de limón); Levadura; Sal; Emulgente: (Mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 471), Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 472e), Estearoil-2-lactilato sódico (E 481)); **Gluten de trigo**; Gasificantes: (Difosfatos (E 450), Carbonatos de sodio (E 500)); Dextrosa; Estabilizante: Goma guar (E 412); **Suero de leche en polvo**; **Lactosa**. Glaseado (15,6%): Azúcar; Agua; Jarabe de glucosa deshidratado; Grasa de palma; Conservador: Sorbato potásico (E 202); Acidulante: Ácido cítrico (E 330); Espesante: Goma gellan (E 418); Emulgente: Sucoésteres de ácidos grasos (E 473); Aroma; Sal.

Número de artículo: 10187297      Último cambio en: 02.12.2016

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

### Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.606 kJ	(383 kcal)
Grasas:	19,0 g	
de las cuales saturadas:	9,8 g	
Hidratos de carbono:	48,0 g	
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	16,0 g	
Proteínas:	4,7 g	
Sal (Na x 2,5):	1,0000 g	

## INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos	Presente		
	producto	línea de producción	fábrica
<b>Alérgenos legales (según Reglamento (UE) n o 1169/2011)</b>			
Cereales que contienen gluten y productos derivados	Sí	Sí	Sí
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	No	No	No
Pescado y productos derivados	No	No	No
Cacahuets y productos derivados	No	No	No
Soja y productos derivados	No	No	No
Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)	Sí	Sí	Sí
Frutos secos de cáscara y productos derivados	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	0 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 secos.

## 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

Kosher: No  
Halal: No  
Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos: Si

## INFORMACIÓN QUÍMICA

	Nominal	Intervalo	Valor Típico	Método / Comentarios
pH				
pH:	5,7			

Número de artículo: 10187297

Último cambio en: 02.12.2016

## INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	300 000	30.000			§64 LFGB L 01.00-5
Aerobios mesófilos:	/ g	10 000				§64 LFGB L 01.00-5, ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	10	1			§64 LFGB L 05.00-5
Enterobacteriaceae:	/ g	100				§64 LFGB L 05.00-5, ISO 21528-2
E. coli:	/ g	100	10			ISO 16649
E. coli:	/ g	10				ISO 16649, AFNOR 3M 01/8-06/01
Mohos:	/ g	1 000	100			§64 LFGB L 01.00-37
Mohos:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Levaduras:	/ g	1 000	100			§64 LFGB L 01.00-37
Levaduras:	/ g	1 000				§64 LFGB L 01.00-37, ISO 6611, ISO 21527-1
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Listeria monocytogenes:	/ g	No detectable				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02
Listeria monocytogenes:	/ g	No detectable				mini VIDAS, AFNOR BIO-12/09-07/02, ISO 11290-1
Salmonella:	/25 g	No detectable				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS
Salmonella:	/25 g	No detectable				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS, ISO 6579:2002

## 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

## INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución			
Peso neto:	2,400 kg	Peso bruto:	2,688 kg
		Número de piezas:	80 PCE
Embalaje primario:			
Descripción:	Bolsa	Material:	HDPE
Descripción:	capa intermedia	Material:	Papel
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.