

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu



Último cambio en: 01.04.2021

B&B Classic Carrot Cake 10P

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	10214244
Compañía	Código del producto
Baker & Baker BENELUX BV	60080
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501572
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321600807
Baker & Baker FRANCE SARL	60080
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	5413321600807
Baker & Baker Global	10214244
Otro	
Código EAN	5413321600807
Código NC (EU)	1905907000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Bizcocho con zanahorias, ultracongelado.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Ultracongelado, Producto de panadería y pastelería

Bizcocho con zanahorias cubierto con cobertura grasa blanca y decorado con trozos de pistacho

INFORMACIÓN GENERAL

Condiciones físicas: Ultracongelado
País de origen: Alemania

INSTRUCCIONES DE USO

Aplicación					
Descongelar y servir					
instrucciones de trabajo					
Descongelación:		Tiempo:	8 h	Temperatura:	4 - 7 °C
Comentarios	10P				
Descongelación:		Tiempo:	6 h	Temperatura:	18 - 25 °C
Comentarios	10P				
Descongelación:		Tiempo:	3,5 h	Temperatura:	0 - 4 °C
Comentarios	1P				
Descongelación:		Tiempo:	4,5 h	Temperatura:	0 - 4 °C
Comentarios	3P				

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	1.250 g	1.231 - 1.279 g	Media para 10 piezas	
Peso Por ración:	125 g	100 - 150 g		
Diámetro:	220 mm	218 - 222 mm	Método interno	

INFORMACIÓN SENSORIAL

Descongelado			
Sabor:	Canela	Olor:	Dulce, Canela
Aspecto visual:	Redonda	Color:	Marrón, Color crema, Verde
Estructura:	Suave		

Número de artículo: 10214244

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	1 000 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				ASU L 00.00-133/2, DIN ISO 21528-2
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 10198-5
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				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:	5 Días
Temperatura de almacenaje:	0 - 7 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar.
Condiciones de conservación después de la descongelación (test de laboratorio)	
Vida útil:	3 Días
Temperatura de almacenaje:	18 - 25 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar., Mantenga el envase cerrado durante su almacenaje.
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	-18 °C

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución					
Peso neto:	1,250 kg	Peso bruto:	1,473 kg	Número de piezas:	1 PCE
Rodaja (Margarina):	Si	Número:	10		
Embalaje primario:					
Descripción:	Bandeja para tartas	Material:	cartón, PE		
Descripción:	Anilla para tartas	Material:	cartón		
Descripción:	Caja	Material:	cartón		
Descripción:	láminas retráctiles	Material:	Poliolefina		
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.