

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu



Último cambio en: 15.03.2023

B&B Brownie Club x30

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	10185952
Compañía	Código del producto
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	3553680001630
Baker & Baker FRANCE SARL	71130
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141073
Baker & Baker BENELUX BV	71130
Otro	
Código EAN	3553680001630
Código NC (EU)	1905907000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Pastel de chocolate cocido con nueces de pecan y congelado.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Una torta fácil de comer. Normal o en un plato servido con helado de crema, fruta fresca, etc. Como un aperitivo, así como el elemento básico de un postre apreciado por los profesionales, conservando íntegramente su suavidad y sabores, muchos días después de la descongelación.

INFORMACIÓN GENERAL

País de origen: Francia **Continente de origen:** Europa (UE)

INSTRUCCIONES DE USO

Recomendación general

Descongelar durante un día entre 0 y 4 °C. Deje unos minutos a temperatura ambiente antes de servir o poner unos segundos en el microondas.

Aplicación

Sólo para uso profesional.

instrucciones de trabajo

Descongelación: **Tiempo:** 4 - 5 h **Temperatura:** < 22 °C

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	2.350 g			
Altura:	23 mm			
Longitud :	396 mm			
Ancho:	302 mm			
Forma	rectangular			

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor: Chocolate **Olor:** Chocolate
Aspecto visual: Rectangular **Color:** Típico, Marrón

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Chocolate (24%) (Pasta de cacao (50%); Azúcar; Emulgente: Lecitinas (SOJA)); Azúcar; HUEVOS; Aceite de nabina; Harina de TRIGO; NUECES DE PECAN (4%).

Número de artículo:	10185952	Último cambio en:	15.03.2023
---------------------	----------	-------------------	------------

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g		
Valor energético:	1.941 kJ	(466 kcal)
Grasas:	29,1 g	
de las cuales saturadas:	6,2 g	
de cual monoinsaturado:	15,8 g	
de cual poliinsaturado:	6,5 g	
Hidratos de carbono:	43,7 g	
de los cuales azúcares:	34,9 g	
Fibra alimentaria:	3,1 g	
Proteínas:	5,7 g	
Sal (Na x 2,5):	0,0813 g	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL ADICIONAL

Información nutricional por 100 g	
Grasas del cual grasa trans:	0,5 g
Grasas de los cuales los ácidos grasos trans derivados de animales:	0,2 g
Grasas de los cuales ácidos grasos trans no derivados de animales:	0,3 g
Sal (NaCl):	2,5 mg
Minerales - Sodio:	32,5 mg
Agua:	17,1 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	No	No
Cebada	No	No	No
Avena	No	No	No
Espelta	No	No	No
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	Sí	Sí	Sí
Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)	No	Sí	Sí
Frutos de cáscara y productos derivados	Sí	Sí	Sí
Almendra	No	No	No
Avellana	No	No	No
Nuez	No	Sí	Sí
Anacardos	No	No	No
Nueces pecan	Sí	Sí	Sí
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	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: LECHE / LACTOSA, OTROS FRUTOS DE CÁSCARA.

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.

Número de artículo:	10185952	Último cambio en:	15.03.2023
---------------------	----------	-------------------	------------

INFORMACIÓN DIETÉTICA

Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos:	Si	Adecuado para dietas para celíacos :	No
Adecuado para lacto vegetarianos:	No	Adecuado para personas con intolerancia a la lactosa:	No
Adecuado para ovo vegetarianos:	Si	Adecuado para personas con alergia a la proteína de leche de vaca:	No
Adecuado para veganos	No		

INFORMACIÓN QUÍMICA

	Nominal	Intervalo	Valor Típico	Método / Comentarios
pH				
pH:	7			

INFORMACIÓN FÍSICA

	Nominal	Intervalo	Valor Típico	Método / Comentarios
Otro				
Actividad del agua (aw):		0,81 - 0,83		

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	100 000				XP V08-034
E. coli:	/ 1 g	10				ISO 16649-2
Mohos:	/ g	1 000				NF V08-059
Levaduras:	/ g	1 000				NF V08-059
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				NF V08 - 057 - 1
Salmonella:	/ 25 g	Ausente				BRD 07/11 - 12/05
Listeria monocytogenes:	/25 g	Ausente				AES 10/03-09/00

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.
Condiciones de conservación después de la descongelación (test de laboratorio)	
Vida útil:	12 Días
Temperatura de almacenaje:	0 - 4 °C
Almacenaje recomendado:	Conservar el producto en su embalaje original
Condiciones de conservación después de la descongelación (test de laboratorio)	
Vida útil:	5 Días
Temperatura de almacenaje:	< 22 °C
Almacenaje recomendado:	Conservar el producto en su embalaje original
Comentarios	Temperatura ambiente, preferiblemente inferior a 22°C Cuando el producto es reenvasado en blisters (envase de plástico cerrado), la vida útil recomendada después de la descongelación es de 7 días a temperatura ambiente (<22°C) (sujeto a unas Buenas prácticas de higiene durante el reenvasado)
Condiciones de conservación después de la descongelación (test de laboratorio)	
Vida útil:	7 Días
Temperatura de almacenaje:	0 - 4 °C
Almacenaje recomendado:	Desembalar
Condiciones de conservación después de la descongelación (test de laboratorio)	
Vida útil:	2 Días
Temperatura de almacenaje:	< 22 °C
Almacenaje recomendado:	Desembalar
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	-18 °C

Número de artículo: 10185952

Último cambio en: 15.03.2023

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución					
Peso neto:	9,4 kg	Peso bruto:	10,2 kg	Número de piezas:	4 PCE
Palet					
Tipo de palet:	Euro paletas				
Unidades de entrega por capa:	6 PCE	Capas:	9 PCE	Unidades de entrega por palet:	54 PCE
Peso neto:	507,6 kg	Peso bruto:	575,8 kg	Altura total del palet:	173,7 cm
Embalaje primario:					
Descripción:	Tapa	Material:	Cartón ondulado		
Cantidad:	4,0000 PCE				
Peso:	57 g				
Color:	Blanco				
Longitud (exterior):	407 mm				
Anchura (exterior):	313 mm				
Altura (exterior):	41 mm				
Descripción:	Bandeja	Material:	Cartón ondulado		
Cantidad:	4,0000 PCE				
Peso:	90 g				
Color:	Blanco				
Longitud (exterior):	400 mm				
Anchura (exterior):	306 mm				
Altura (exterior):	41 mm				
Descripción:	Film retráctil	Material:	Poliolefina		
Cantidad:	0,0000 PCE				
Peso:	7 g				
Color:	Transparente				
Embalaje secundario:					
Descripción:	Caja	Material:	Cartón ondulado		
Cantidad:	1,0000 PCE				
Peso:	220 g				
Color:	Marrón				
Longitud (exterior):	416 mm				
Anchura (exterior):	323 mm				
Altura (exterior):	177 mm				
Código					
Fecha de producción:	DD/MM/YY	Fecha de caducidad:	DD/MM/YY	Código de lote:	DDMMAA HH MM
Nombre:	Si	Proveedor:	Si	Código de material:	Si
EAN:	Si				
Embalaje terciario					
Descripción:	Film extensible	Material:	LDPE		
Cantidad:	0,3002 KG				
Ancho:	500 mm				
Descripción:	Palet	Material:	madera		
Cantidad:	1,0000 PCE				
Peso:	25.000 g				
Color:	Marrón claro, Azul				
Longitud :	1.200 mm				
Ancho:	800 mm				
Altura:	144 mm				

SEGURIDAD ALIMENTICIA / APPCC

Riesgos físicos - sistema de control específico			
	Presente		Comentarios
Rayos X:	Si		
Aluminio:		Aparato de control Ø:	3 mm
Acero inoxidable:		Aparato de control Ø:	0,8 mm
Vaso:		Aparato de control Ø:	3 mm
Cerámico:		Aparato de control Ø:	3 mm

Número de artículo: 10185952

Último cambio en: 15.03.2023

INFORMACIÓN JURÍDICA**Numeración internacional de los ingredientes**

Tipo	Número:	Comentarios
Código NC (EU)	1905907000	
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.

Último cambio en: 15.03.2023

Modificación: Caducidad e información logística - Periodo de validez después de la descongelación