

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		
www.bakerandbaker.eu		Último cambio en: 23.07.2021
PALMERA 220g		

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	10246473
Compañía	
Baker & Baker Global	Código del producto 10246473
Otro	
Código EAN	8436542127851
Código NC (EU)	1901200000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento:	Pieza de masa de hojaldre, con forma de palmera, cruda y ultracongelada.
----------------------------	--

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pieza de masa de hojaldre, con forma de palmera, cruda y ultracongelada

INFORMACIÓN GENERAL

Condiciones físicas:	Ultracongelado
País de origen:	España

INSTRUCCIONES DE USO

Aplicación
Descongelar: 30 min. a temperatura ambiente; Cocción: 33-38 min. a 180°C en Horno de aire.

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	220 g			

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Típico	Olor:	Típico
Aspecto visual:	Congelado	Color:	Blanco amarillento claro

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

HARINA DE TRIGO; Margarina (Grasa de palma; Agua; Aceite de girasol; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos; Sal; Aroma; Corrector de acidez: Ácido cítrico; Colorante: Carotenos); Agua; Azúcar; Sal; GLUTEN DE TRIGO.
--

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g	
Valor energético:	1.654 kJ (396 kcal)
Grasas:	23,0 g
de las cuales saturadas:	12,0 g
Hidratos de carbono:	41,7 g
de los cuales azúcares:	15,1 g
Proteínas:	5,1 g
Sal (Na x 2,5):	0,9581 g

Número de artículo: 10246473

Último cambio en: 23.07.2021

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	Sí	Sí
Avena	No	No	No
Espelta	No	No	No
Trigo Khorasan	No	No	No
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	No	Sí	Sí
Pescado y productos derivados	No	Sí	Sí
Cacahuets y productos derivados	No	No	No
Soja y productos derivados	No	Sí	Sí
Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)	No	Sí	Sí
Frutos de cáscara y productos derivados	No	Sí	Sí
Almendra	No	No	Sí
Avellana	No	Sí	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	Sí
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	1 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: HUEVO, SULFITOS, SOJA, LECHE / LACTOSA, 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.

INFORMACIÓN DIETETICA

Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos: Si

Adecuado para veganos Si

Vegano: basándonos en ingredientes cuidadosamente seleccionados y teniendo en cuenta las mejores prácticas de fabricación para minimizar el riesgo de contaminación cruzada.

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	1 000 000				ISO 4833-1
E. coli:	/ 1 g	100				Método interno
Mohos:	/ g	20 000				NF V08-059
Levaduras:	/ g	20 000				NF V08-059
Salmonella:	/ 25 g	Ausente				ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				Método interno
Coagulase positive staphylococci:	/ g	1 000				Método interno
Sulphite reducing clostridium:	/ g	100				ISO 15213

Número de artículo:	10246473	Último cambio en:	23.07.2021
---------------------	----------	-------------------	------------

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 transporte

Temperatura de transporte:	-18 - -15 °C
----------------------------	--------------

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución

Peso neto:	9,240 kg	Peso bruto:	9,530 kg	Número de piezas:	42 PCE
------------	----------	-------------	----------	-------------------	--------

Embalaje primario:

Descripción:	Bolsa	Material:	HDPE
Descripción:	Hoja	Material:	HDPE

Embalaje secundario:

Descripción:	Caja	Material:	Cartón ondulado
--------------	------	-----------	-----------------

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.