

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Último cambio en: 01.04.2021

Trenza Salted Caramel SG

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	10240159
Compañía	
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	14569
Baker & Baker Global	10240159
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8030141014569
Baker & Baker BENELUX BV	14569
Otro	
Código EAN	8030141014569
Código NC (EU)	1905907000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Hojaldre tipo Danés de relleno con caramelo salado (27%), pre-cocido y ultracongelado

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Productos de panadería y pastelería, Ultracongelado

Hojaldre tipo Danés con relleno (27%) con caramelo salado, decorado con azúcar y copos de avellanas, pre-cocido y ultracongelado.

INFORMACIÓN GENERAL

País de origen: Dinamarca

INSTRUCCIONES DE USO

Instrucciones de trabajo			
Descongelación:	Tiempo:	20 min	
Cocción (Horno de convección):	Tiempo:	18 - 22 min	Temperatura: 170 - 190 °C

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	95 g	89 - 99 g		
Altura:	25 mm	20 - 30 mm		
Longitud :	120 mm	115 - 125 mm		
Ancho:	55 mm	50 - 60 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Típico, Dulces horneados, Avellanas, Tostado	Olor:	Típico, Dulces horneados, Avellanas
Aspecto visual:	Típico	Color:	Típico, Beige
Estructura:	Típico, Crujiente, Pastoso, Suave		

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Agua; HARINA DE TRIGO; Aceites vegetales: Palma, Nabina, Coco; Azúcar; LECHE EN POLVO; Azúcar candi; Levadura; YEMA DE HUEVO PASTEURIZADA; Almidón de maíz modificado; COPOS D'AVELLANA; Sal; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos, Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos; Estabilizante: Pectinas, Goma guar, Celulosa; Caramelo salado; Aroma natural; Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico; Corrector de acidez: Ácido cítrico; Vitamina A.

Número de artículo: 10240159

Último cambio en: 01.04.2021

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.537 kJ	(367 kcal)
Grasas:	23,0 g	
de las cuales saturadas:	10,0 g	
Hidratos de carbono:	34,0 g	
de los cuales azúcares:	16,0 g	
Proteínas:	5,0 g	
Sal (Na x 2,5):	0,6300 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	Sí
Cebada	No	No	Sí
Avena	No	No	Sí
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	No	No	Sí
Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)	Sí	Sí	Sí
Frutos de cáscara y productos derivados	Sí	Sí	Sí
Almendra	No	Sí	Sí
Avellana	Sí	Sí	Sí
Nuez	No	No	No
Anacardos	No	No	No
Nueces pecan	No	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	Sí
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o > 10 mg/l	10 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: OTROS FRUTOS DE CÁSCARA.

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.

SOSTENIBILIDAD

Tipo: aceite de palma Valor: 100 % Modelo de encadenamiento: Segregation

Supply Chain Model: Segregation. Contiene aceite de palma sostenible certificado. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0311-12-000-00; RSPO #: 253806-2018-AQ-DEN-ASI

INFORMACIÓN DIETETICA

Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos: Si
Adecuado para veganos: No

Número de artículo: 10240159

Último cambio en: 01.04.2021

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	10 000	1.000			NMKL 86
E. coli:	/ g		10			NMKL 125
Mohos:	/ g	10				NMKL 98
Levaduras:	/ g	1 000	100			NMKL 98
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			NMK 67
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			NMKL 66, ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	No detectable				NMKL 71
Listeria monocytogenes:	/ g	No detectable				

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	450 Días
Temperatura de almacenaje:	< -18 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar.
Condiciones de almacenamiento después de hornear (simulación en laboratorio).	
Comentarios	Después de 24H, el producto muestra un deterioro natural de la fragancia.
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	-25 °C

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución			
Peso neto:	4,560 kg	Peso bruto:	4,912 kg
Comentarios	4 bolsas con 48 piezas (cada bolsa con 12 piezas).		Número de piezas: 48 PCE
Embalaje primario:			
Descripción:	Saco	Material:	PET
Embalaje secundario:			
Descripción:	Caja	Material:	Cartón ondulado
Descripción:	Etiqueta		

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.