

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Último cambio en: 04.03.2021

B&B Malzkorn Bagel

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo

Baker & Baker número artículo

10234830

Compañía

Código del producto

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH

4017040016607

Baker & Baker Global

10234830

Baker & Baker AUSTRIA GMBH

4017040016607

Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.

501303

Baker & Baker ITALIA S.R.L.

16607

Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT

7141213

Otro

Código EAN

4017040016607

Código ITF 14

04017040016607

Código NC (EU)

1905908000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento:

Bagel con trigo, semillas (8,2%), malta (4,8%), avena y centeno, parcialmente cocido y congelado

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Producto de panadería y pastelería, Ultracongelado

Bollo de trigo con un agujero en el medio. El bagel es regular, casi redondo, y el agujero es ligeramente irregular.

El color del bagel es marrón malteado. La corteza está decorada con linaza amarilla y marrón, semillas de girasol, semillas de sésamo y copos de centeno. La miga es marrón y tiene una textura fina, ligeramente irregular con diferentes granos. El olor y el sabor son aromáticos, similar a granos y malta.

INFORMACIÓN GENERAL

País de origen:

Bélgica

INSTRUCCIONES DE USO

instrucciones de trabajo

Descongelación:

Tiempo: 15 - 30 min

Comentarios

Descongelar el producto a temperatura ambiente.

Cocción (Horno de convección):

Tiempo: 2 min

Temperatura: 180 - 200 °C

Comentarios

Hornear con mucho vapor.

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	100 g	95 - 111 g		
Peso cocido:	85 g			
Altura:	38 mm	30 - 45 mm	Medida	
Diámetro:	113 mm	100 - 125 mm	Medida	

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:

malta, Granos, Aromático

Olor:

malta, Granos, Aromático

Aspecto visual:

Con semillas

Color:

Marrón, Típico

Estructura:

Suave, Granos

Número de artículo: 10234830

Último cambio en: 04.03.2021

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

HARINA DE TRIGO (55%); Agua; HARINA DE MALTA DE CEBADA TOSTADA (4,8%); Aceite de nabina; Semillas de girasol (2,8%); GRANOS DE LUPINA (2 %); Jarabe de glucosa deshidratado; Linaza marrón (1,5%); Linaza amarilla (1,5%); COPOS DE AVENA (1,5%); HARINA DE TRIGO MALTEADO; Sal marina; FIBRAS DE TRIGO; Levadura; Dextrosa; GLUTEN DE TRIGO; EXTRACTO SECO DE MALTA DE CEBADA; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos; SEMILLAS DE SÉSAMO (0,4%); COPOS DE CENTENO (0,4%); Antiaglomerante: Carbonato de calcio; Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico; Enzimas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.369 kJ (325 kcal)
Grasas:	8,4 g
de las cuales saturadas:	1,2 g
Hidratos de carbono:	49,0 g
de los cuales azúcares:	3,4 g
Proteínas:	11,0 g
Sal (Na x 2,5):	0,8700 g

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos	Presente		
	producto	línea de producción	fábrica
Alérgenos legales (según Reglamento (UE) n° 1169/2011)			
Cereales que contienen gluten y productos derivados	Sí	Sí	Sí
Trigo	Sí	Sí	Sí
Centeno	Sí	Sí	Sí
Cebada	Sí	Sí	Sí
Avena	Sí	Sí	Sí
Espelta	No	Sí	Sí
Trigo Khorasan	No	No	No
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	No	Sí	Sí
Pescado y productos derivados	No	No	No
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	No
Avellana	No	Sí	Sí
Nuez	No	Sí	Sí
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	Sí	Sí
Sésamo y productos derivados	Sí	Sí	Sí
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	No	No
Altramuces y productos derivados	Sí	Sí	Sí
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 DE CÁSCARA, HUEVO, LECHE / LACTOSA, MOSTAZA, SOJA.

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:	No PO/PK	Valor:	Modelo de encadenamiento:
-------	----------	--------	---------------------------

Número de artículo: 10234830

Último cambio en: 04.03.2021

INFORMACIÓN DIETÉTICA

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	100 000	100.000			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	2 000				ISO 21528-2
E. coli:	/ g	100	10			ISO 16649-2
Mohos:	/ g	1 000	100			§64 LFGB L 01.00-37
Levaduras:	/ g	1 000	100			§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	No detectable				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ g	No detectable				ISO 11290-1

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	365 Días
Temperatura de almacenaje:	< -18 °C
Almacenaje recomendado:	Congelado, Mantenga el envase cerrado durante su almacenaje., Una vez descongelado, no volver a congelar.
Condiciones de conservación después de la descongelación (test de laboratorio)	
Vida útil:	1 Días
Almacenaje recomendado:	Desembalar, Ambiente
Condiciones de conservación después de la descongelación (test de laboratorio)	
Vida útil:	2 Días
Almacenaje recomendado:	Almacenar envasado, Fresco
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	< -18 °C

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución			
Peso neto:	4,4 kg	Peso bruto:	4,80 kg
		Número de piezas:	44 PCE
Embalaje primario:			
Descripción:	Bolsa	Material:	PE
Embalaje secundario:			
Descripción:	Cartón	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.