

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Especificación válida para productos con fecha de consumo preferente a partir del: 06.11.2024  
Último cambio en: 04.01.2024

### Pan de Payés Rústico

#### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	<b>10246082</b>
Compañía	
Baker & Baker Global	Código del producto 10246082
Otro	
Código EAN	8436542127776
Código NC (EU)	1905903000

#### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento:	Pan con harina de trigo y harina de centeno, cocido y ultracongelado
----------------------------	--

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Producto de panadería y pastelería, Ultracongelado

Pan tostado entero rebanado

#### INFORMACIÓN GENERAL

País de origen:	Portugal	Continente de origen:	Europa
-----------------	----------	-----------------------	--------

#### INSTRUCCIONES DE USO

Recomendación general				
Tostar al gusto				
Instrucciones de trabajo				
Descongelación:	Tiempo:	150 min	Temperatura:	15 - 25 °C
Comentarios	a temperatura ambiente			

#### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	1.600 g	1.576 - 1.900 g		

#### INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Pan	Olor:	Pan
Aspecto visual:	Típico	Color:	Marrón claro
Estructura:	Típico		

#### DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

HARINA DE TRIGO (56%); Agua; HARINA DE CENTENO (5,6%); Sal; Mejorante (HARINA DE TRIGO; Antiaglomerante: Carbonato de calcio; Emulgente: Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos; HARINA DE MALTA DE CEBADA; Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico); Levadura.

Número de artículo: 10246082

Último cambio en: 04.01.2024

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Información nutricional por 100 g		
Valor energético:	1.065 kJ	(251 kcal)
Grasas:	0,8 g	
de las cuales saturadas:	0,2 g	
Hidratos de carbono:	52 g	
de los cuales azúcares:	3,5 g	
Fibra alimentaria:	3,1 g	
Proteínas:	7,8 g	
Sal (Na x 2,5):	1,1 g	

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL ADICIONAL**

Información nutricional por 100 g	
Sal (NaCl):	1.100,0 mg
Minerales - Sodio:	440,00 mg

**INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS**

Alérgenos	Presente		
	producto	línea de producción	fábrica
<b>Alérgenos legales (según Reglamento (UE) n o 1169/2011)</b>			
<b>Cereales que contienen gluten y productos derivados</b>	Sí	Sí	Sí
Trigo	Sí	Sí	Sí
Centeno	Sí	Sí	Sí
Cebada	Sí	Sí	Sí
Avena	No	No	Sí
Espelta	No	No	Sí
Trigo Khorasan	No	No	No
<b>Crustáceos y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Huevos y productos derivados</b>	No	Sí	Sí
<b>Pescado y productos derivados</b>	No	No	Sí
<b>Cacahuets y productos derivados</b>	No	No	Sí
<b>Soja y productos derivados</b>	No	Sí	Sí
<b>Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)</b>	No	Sí	Sí
<b>Frutos de cáscara y productos derivados</b>	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
<b>Apio y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Mostaza y productos derivados</b>	No	Sí	Sí
<b>Sésamo y productos derivados</b>	No	Sí	Sí
<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones &gt; 10 mg/kg o &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	No	No
<b>Altramuces y productos derivados</b>	No	Sí	Sí
<b>Moluscos y productos derivados</b>	No	No	Sí

\* 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, HUEVO, FRUTOS DE CÁSCARA, SEMILLAS DE SÉSAMO, SOJA, MOSTAZA, ALTRAMUCES.

**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 PRODUCTOS ORGÁNICOS**

Orgánico: No

**SOSTENIBILIDAD**

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

Número de artículo:	10246082	Último cambio en:	04.01.2024
---------------------	----------	-------------------	------------

**INFORMACIÓN DIETÉTICA**

Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos:	Si	Adecuado para dietas para celíacos :	No
Adecuado para lacto vegetarianos:	Si	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	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	10 000				ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	100				ISO 21528-2
Coliforms:	/ g	100				NF V08 - 050
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649
Mohos:	/ g	100				NF V08-059
Levaduras:	/ g	100				NF V08-059
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888
Salmonella:	/ 25 g	No detectable				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				PAM 17

**CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA**

<b>Condiciones de almacenaje</b>	
Vida útil:	300 Días
Temperatura de almacenaje:	Congelado: < -18 °C
Almacenaje recomendado:	Congelado, Una vez descongelado, no volver a congelar.
<b>Condiciones de conservación después de la descongelación (test de laboratorio)</b>	
Almacenaje recomendado:	Ambiente, Una vez descongelado, no volver a congelar.
<b>Condiciones de transporte</b>	
Temperatura de transporte:	-18 °C

**INFORMACIÓN DE EMBALAJE**

<b>Unidad de distribución</b>					
Peso neto:	3,2 kg	Peso bruto:	3,630 kg	Número de piezas:	2 PCE
Comentarios	2 x 1,6 kg				
<b>Palet</b>					
Tipo de palet:	Paletas 1200 x 800 mm				
Unidades de entrega por capa:	8 PCE	Capas	7 PCE	Unidades de entrega por palet:	56 PCE
Peso neto:	179,2 kg	Peso bruto:	228 kg	Altura total del palet	200 cm
<b>Embalaje primario:</b>					
Descripción:	Bolsa	Material:	HDPE		
Número de piezas:	2 PCE				
Peso:	30 g				
<b>Embalaje secundario:</b>					
Descripción:	Cartón	Material:	cartón		
Número de piezas:	1 PCE				
Dimensiones:	395 x 295 x 260 mm				
Peso:	370 g				
<b>Embalaje terciario</b>					
Descripción:	Palet	Material:	Madera		
Dimensiones:	1200 x 800 x 144 mm				
Peso:	25.000 g				
Descripción:	Film extensible	Material:	Plástico		

**CONTAMINACIÓN**

	Máximo nivel de autorización legal	Valor máximo:	Valor Típico	Método / Comentarios
<b>Micotoxinas</b>				
Deoxynivalenol (DON):		500 µg/Kg		HPLC
Zearalenone (ZEA):		50 µg/Kg		HPLC
<b>Otros contaminantes</b>				
Acrilamida		50 µg/Kg		Method: Liquid Chromatography

Número de artículo: 10246082

Último cambio en: 04.01.2024

**SEGURIDAD ALIMENTICIA / APPCC**

**Riesgos físicos - sistema de control específico**

	Presente		Comentarios
<b>Detector de metal:</b>	Si		
<b>Ferroso:</b>		Aparato de control Ø: 4 mm	
<b>No ferroso:</b>		Aparato de control Ø: 4,5 mm	
<b>Acero inoxidable:</b>		Aparato de control Ø: 5 mm	

**INFORMACIÓN JURÍDICA**

**Numeración internacional de los ingredientes**

Tipo	Número:	Comentarios
Código NC (EU)	1905903000	
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: 04.01.2024  
Modificación: Puede contener alérgenos