

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu



Último cambio en: 24.06.2022

Gofre con azúcar

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	10233300
Compañía	
Baker & Baker BENELUX BV	Código del producto 29329
Otro	
Código EAN	5413321293290
Código NC (EU)	1901200000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento:	Gofre con azúcar, ultracongelado
----------------------------	----------------------------------

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Producto de panadería y pastelería, Ultracongelado

Gofre con azúcar, mantequilla y margarina. Producto Cocido.

INFORMACIÓN GENERAL

País de origen:	Bélgica
Condiciones físicas:	Congelado

INSTRUCCIONES DE USO

Descongelación:	Descongelar a temperatura ambiente. Palletbox: descongelar durante 24 horas/ 1 Pieza: descongelar durante 1 horas.
Comentarios	

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	100 g			
Altura:	30 mm	27 - 33 mm		
Longitud :	125 mm	120 - 130 mm		
Ancho:	95 mm	90 - 100 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

Cocido			
Sabor:	Azúcar, Mantequilla	Olor:	Pasteles
Aspecto visual:	Típico	Color:	Dorado, Marrón
Estructura:	Suave, Crujiente		

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

HARINA DE TRIGO; Margarina (Grasa de palma; Agua; Sal; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos; Acidulante: Ácido cítrico; Colorante: Carotenos; Aroma natural); Azúcar(20%); MANTEQUILLA CONCENTRADA; HUEVOS DE GALLINAS CAMPERAS; Levadura; Jarabe de azúcar invertido; LECHE EN POLVO; Sal; Vainillina.
--

Número de artículo: 10233300

Último cambio en:

24.06.2022

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.914 kJ (457 kcal)
Grasas:	26,0 g
de las cuales saturadas:	14,6 g
de cual monoinsaturado:	6,8 g
de cual poliinsaturado:	0,9 g
Hidratos de carbono:	48,4 g
de los cuales azúcares:	21,5 g
Fibra alimentaria:	3,7 g
Proteínas:	5,6 g
Sal (Na x 2,5):	0,6900 g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL ADICIONAL

Información nutricional por 100 g

Grasas del cual grasa trans:	0,2 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:	0,0 g
Sal (NaCl):	690,0 mg
Minerales - Sodio:	276,0 mg
Agua:	15,0 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	No	No	No
Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)	Sí	Sí	Sí
Frutos de cáscara y productos derivados	No	No	No
Almendra	No	No	No
Avellana	No	No	No
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	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: -.

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:	10233300	Último cambio en:	24.06.2022
---------------------	----------	-------------------	------------

SOSTENIBILIDAD

Tipo:	aceite de palma	Valor:	100 %	Modelo de encadenamiento:	Segregation
Supply Chain Model: Segregation. Contiene aceite de palma sostenible certificado. www.rspo.org.					
Comentarios	4-0489-14-000-00				

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:	No	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:	6	5,5 - 7,5		pHmetro
Contenido				
Contenido de ceniza:	0,94 %	0,91 - 0,97 %		Calculado
Contenido de humedad:	15,37 %	14,37 - 16,37 %		Horno de secado

INFORMACIÓN FÍSICA

	Nominal	Intervalo	Valor Típico	Método / Comentarios
Otro				
Actividad del agua (aw):	0,85	< 0,9		

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	100				External accredited laboratory BELAC
Enterobacteriaceae:	/ g	10				External accredited laboratory BELAC
Coliforms:	/ g	10				External accredited laboratory BELAC
E. coli:	/ 1 g	10				External accredited laboratory BELAC
Mohos:	/ g	10				External accredited laboratory BELAC
Levaduras:	/ g	10				External accredited laboratory BELAC
Bacillus cereus:	/ g	10				External accredited laboratory BELAC
Staphylococcus aureus:	/ g	10				External accredited laboratory BELAC
Salmonella:	/ 25 g	No detectable				External accredited laboratory BELAC
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	No detectable				External accredited laboratory BELAC

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	540 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:	5 Días
Almacenaje recomendado:	Ambiente
Comentarios	A temperatura ambiente
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	-18 °C

Número de artículo:	10233300	Último cambio en:	24.06.2022
---------------------	----------	-------------------	------------

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución			
Peso neto:	2,4 kg	Peso bruto:	2,589 kg
Palet		Número de piezas:	24 PCE
Tipo de palet:	Euro paletas	Capas:	10 PCE
Unidades de entrega por capa:	10 PCE	Unidades de entrega por palet:	100 PCE
Peso neto:	240 kg	Peso bruto:	284 kg
Embalaje primario:		Altura total del palet:	178 cm
Descripción:	Saco	Material:	HDPE
Dimensiones:	406x126x572 mm		
Peso:	14,3 g		
Color:	Azul		
Embalaje secundario:			
Descripción:	Caja	Material:	cartón
Dimensiones:	385x220x160 mm		
Peso:	189 g		
Embalaje terciario:			
Descripción:	Palet	Material:	Madera
Dimensiones:	1200x800x144 mm		
Peso:	25.000 g		
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel
Dimensiones:	97x137 mm		
Peso:	1 g		
Código			
Nombre:	Si	Fecha de caducidad:	DD/MM/AAAA
EAN:	Si	Código de lote:	Numero de lote, ADDD
Otros códigos:	Proporción de los ingredientes, Peso	Código de material:	Si
Comentarios:	Material code: U013GG1		

SEGURIDAD ALIMENTICIA / APPCC

Riesgos físicos - sistema de control específico			
Tamices:	Presente	Malla	Comentarios
Filtros:	No		
Detector de metal:	Si		
Ferroso:		Aparato de control Ø:	2 mm
No ferroso:		Aparato de control Ø:	2 mm
Acero inoxidable:		Aparato de control Ø:	2 mm

INFORMACIÓN JURÍDICA

Numeración internacional de los ingredientes		
Tipo	Número:	Comentarios
Código NC (EU)	1901200000	
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:	24.06.2022
Modificación:	Declaración de ingredientes, Instrucciones de uso, Información de embalaje - Peso neto, Información de embalaje - Paletización