

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER

dedicated to delight

Último cambio en:

12.12.2022

HOJALDRE ESPINACAS-QUESO DE CABRA

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	10153977
Compañía	
Baker & Baker BENELUX BV	23544
Baker & Baker FRANCE SARL	32232
Baker & Baker Global	10153977
Otro	
Código EAN	8436039275829
Código ITF 14	18436039275826
Código NC (EU)	1905908000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento:	Masa de hojaldre rellena de espinacas y queso de cabra, cruda y congelada
----------------------------	---

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Producto de panadería y pastelería

INFORMACIÓN GENERAL

Condiciones físicas:	Pasteles
País de origen:	Bélgica

INSTRUCCIONES DE USO

Recomendación general
Descongelar durante 30 min a temperatura ambiente. Cocer en horno de placas a 200 – 220°C o horno de aire a 180 – 200°C durante 30 min.

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso total:	135 g	126,5 - 148,5 g		
Altura:	25 mm	20 - 30 mm		
Longitud:	110 mm	100 - 120 mm		
Ancho:	110 mm	100 - 120 mm		
Forma	Cuadrado			

INFORMACIÓN SENSORIAL

Masa			
Sabor:	Típico	Olor:	Típico
Aspecto visual:	Congelado	Color:	Amarillo claro
Relleno			
		Color:	Verde

Número de artículo: 10153977

Último cambio en: 12.12.2022

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Agua; Harina de TRIGO; Espinacas(17%); Queso de cabra(15%); (LECHE; Levadura; Sal; Corrector de acidez: E 509; Cuajo); Grasa de palma; Aceites vegetales; Nabina; Girasol; Salsa bechamel (Almidón patata modificado; Grasa vegetal: Palma; Suero de LECHE en polvo (LECHE); LECHE desnatada en polvo; LACTOSA; Proteínas de la LECHE; Sal; Espesante: E 415); Almidón de maíz modificado; Almidón de arroz; Aroma (contiene APIO; contiene TRIGO); Sal; Ajo; Sal yodada (Sal; Yoduro de potasio); Proteínas de la LECHE; Emulgente: E 471, E 322; LECHE desnatada en polvo; Almidón modificado; Espesante: E 407; Conservador: SULFITO ácido de sodio; Corrector de acidez: E 339(ii).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.266 kJ	(304 kcal)
Grasas:	22,1 g	
de las cuales saturadas:	11,7 g	
Hidratos de carbono:	19,6 g	
de los cuales azúcares:	1,0 g	
Proteínas:	6,2 g	
Sal (Na x 2,5):	0,950 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	Sí	Sí
Cebada	No	Sí	Sí
Avena	No	No	Sí
Espeleta	No	No	Sí
Trigo Khorasan	No	No	Sí
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)	Sí	Sí	Sí
Frutos de cáscara y productos derivados	No	Sí	Sí
Almendra	No	Sí	Sí
Avellana	No	No	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	Sí	Sí	Sí
Mostaza y productos derivados	No	Sí	Sí
Sésamo y productos derivados	No	No	Sí
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	Sí	Sí
Altramucos y productos derivados	No	No	No
Moluscos y productos derivados	No	No	No

* De acuerdo con el Reglamento (EU) n.º 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, PESCADO, CACAHUETES, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA, MOSTAZA.

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 DIETÉTICA

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

Número de artículo: 10153977

Último cambio en: 12.12.2022

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	30 000 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 g	100				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Mohos:	/ g	30 000				ISO 7954
Levaduras:	/ g	30 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	3 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Ausente				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

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 almacenamiento después de hornear (simulación en laboratorio).	
Vida útil:	1 Días
Temperatura de almacenaje:	7 °C
Almacenaje recomendado:	Almacenar en un lugar fresco y seco.
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	-18 °C

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución			
Peso neto:	3.240 kg	Peso bruto:	3.769 kg
		Número de piezas:	24 PCE
Embalaje primario:			
Descripción:	Película	Material:	OPP
Descripción:	Cola	Material:	
Descripción:	Bandeja	Material:	Cartón ondulado
Descripción:	Tinta	Material:	
Embalaje secundario:			
Descripción:	Precinto	Material:	PP
Descripción:	Precinto	Material:	PP
Descripción:	Caja	Material:	Cartón ondulado
Descripción:	EtiquetaEtiqueta	Material:	Papel

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.