

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Último cambio en:

18.10.2022

HOTDOG

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	10185252
Compañía	
Código del producto	
Baker & Baker IBERIA S.A.(PT)	70000
Baker & Baker IBERIA S.A.(ES)	70000
Baker & Baker BENELUX BV	24736
Baker & Baker Global	10185252
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	91953
Otro	
Código EAN	8436015919532
Código ITF 14	18436015919539
Código NC (EU)	1905908000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento:	Masa de hojaldre rellena de salchicha, cruda y congelada
----------------------------	--

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Producto de panadería / pastelería para consumidores en general (para excepciones, ver la lista de ingredientes y de alérgenos).

Masa de hojaldre rellena de salchicha, cruda y congelada. Tolerancia máxima: 9% fuera de especificación por caja

INFORMACIÓN GENERAL

Condiciones físicas:	Pasteles
País de origen:	Bélgica

INSTRUCCIONES DE USO

Instrucciones de trabajo			
Descongelación:	Tiempo:	20 min	
Cocción (Horno de convección):	Tiempo:	22 - 25 min	Temperatura: 185 °C
Cocción (Horno tradicional):	Tiempo:	22 - 25 min	Temperatura: 215 °C

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso total:	118 g	110,5 - 125,5 g		
Longitud :	165 mm	160 - 175 mm		
Ancho:	60 mm	58 - 62 mm		
Forma				

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Típico	Olor:	Carne
Aspecto visual:	Congelado	Color:	Amarillo claro

Número de artículo: 10185252

Último cambio en: 18.10.2022

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Salchicha(42%) (Carne de cerdo; Carne de cerdo separada mecánicamente; Agua; Almidón de patata; Sal; Pimiento; Especies (CONTIENE MOSTAZA); Hierbas (CONTIENE APIO); Dextrosa; PROTEÍNA DE SOJA; PROTEÍNAS DEL TRIGO; PROTEÍNAS DE LA LECHE; Antioxidante: Áscorbato de sodio; Estabilizante: Trifosfatos; Acidulante: Lactato potásico; Conservador: Nitrito sódico; Aroma natural ahumado; HARINA DE TRIGO; Agua; Grasa de palma; Aceites vegetales (Nabina Girasol); MOSTAZA(3,1%) (Agua; SEMILLA DE MOSTAZA; Vinagre; Sal; Especies: Pimiento, Rábano picante, Romero; Aroma natural); Azúcar; Vinagre; Sal; YEMA DE HUEVO DE GALLINAS CAMPERAS; Sal yodada (Sal; Yoduro de potasio); PROTEÍNAS DE LA LECHE; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos, Lecitinas; Almidón de maíz modificado; Espesante: Goma guar, Hidroxipropil metil celulosa, Goma xantana, Carragenanos; LECHE DESNATADA EN POLVO; Especies (Cúrcuma, Cilantro, Semilla de comino, Pimiento, Fenogreco, Jengibre, Pimienta gorda, Pimiento de padrón, Macis, Cardamomo); Almidón modificado; Conservador; Sorbato potásico; Corrector de acidez: Fosfatos de sodio; Zumo de limón concentrado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.339 kJ	(322 kcal)
Grasas:	24,1 g	
de las cuales saturadas:	10,6 g	
Hidratos de carbono:	17,0 g	
de los cuales azúcares:	1,7 g	
Proteínas:	8,8 g	
Sal (Na x 2,5):	1,367 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	Si	Si	Si
Trigo	Si	Si	Si
Centeno	No	Si	Si
Cebada	No	Si	Si
Avena	No	No	Si
Espelta	No	No	Si
Trigo Khorasan	No	No	Si
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	Si	Si	Si
Pescado y productos derivados	No	Si	Si
Cacahuets y productos derivados	No	No	No
Soja y productos derivados	Si	Si	Si
Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)	Si	Si	Si
Frutos de cáscara y productos derivados	No	Si	Si
Almendra	No	Si	Si
Avellana	No	No	Si
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	Si	Si	Si
Mostaza y productos derivados	Si	Si	Si
Sésamo y productos derivados	No	No	Si
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	Si	Si
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: PESCADO, 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.

INFORMACIÓN DIETÉTICA

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

Número de artículo: 10185252

Último cambio en: 18.10.2022

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:	270 Días
Temperatura de almacenaje:	-18 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez abierto, consumir rápidamente y mantenerlo refrigerado en su empaque original sellado.
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:	5,664 kg	Peso bruto:	6,464 kg
		Número de piezas:	48 PCE
Embalaje primario:			
Descripción:	Película	Material:	OPP
Descripción:	Bandeja	Material:	Cartón ondulado
Descripción:	Bandeja	Material:	RPET
Embalaje secundario:			
Descripción:	Caja	Material:	Cartón ondulado
Descripción:	Cola		
Descripción:	Precinto	Material:	PP
Descripción:	Precinto	Material:	PP
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel

INFORMACIÓN JURÍDICA

Todos los productos cumplen la legislación europea e internacional.

DECLARACIÓN

Este documento es generado desde una base de datos QAI/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.