

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu



Último cambio en:

08.07.2022

## Empanada de atún 140g

### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

#### Número artículo

Baker & Baker número artículo

**10150587**

#### Compañía

Baker & Baker Global

#### Código del producto

10150587

#### Otro

Código EAN

8436015914247

Código ITF 14

18436015914244

Código NC (EU)

1905908000

### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento:

Empanada de atún cruda y ultracongelada

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Producto de panadería y pastelería, Ultracongelado

Empanada de atún cruda y ultracongelada.

### INFORMACIÓN GENERAL

Condiciones físicas:

Congelado

País de origen:

España

### INSTRUCCIONES DE USO

#### Aplicación

Hornear sin descongelar

#### instrucciones de trabajo

Cocción (Horno de convección):

Tiempo:

25 - 30 min

Temperatura:

170 - 180 °C

Cocción (Horno tradicional):

Tiempo:

25 - 30 min

Temperatura:

200 - 210 °C

### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso total:	140 g	133,7 - 146,3 g		
Peso relleno:	56 g			
Peso masa:	84 g			
Ancho:	70 mm	60 - 80 mm		
Diámetro:	210 mm	200 - 220 mm		

### INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:

Atún, Vegetal

Olor:

Vegetal, Atún

Aspecto visual:

Congelado, Rectangular

Color:

Beige

Estructura:

Masa, Firme

### DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

HARINA DE TRIGO; Cebolla frita (Cebolla; Aceite de oliva virgen; Sal; Corrector de acidez: Ácido cítrico; Espesante: Goma xantana, Goma garrofin, Goma guar; Dextrosa); ATÚN EN ACEITE (8%) (ATÚN (PESCADO); Aceite de girasol; Sal); LECHE; Vino; Aceite de nabina; Pimiento; Tomate triturado (Tomate; Sal; Corrector de acidez: Ácido cítrico); HUEVO PASTEURIZADO; YEMA DE HUEVO PASTEURIZADA; Azúcar; Sal (Sal; Antiaglomerante: Ferrocianuro sódico); Especias.

Número de artículo: 10150587

Último cambio en:

08.07.2022

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

## Información nutricional por 100 g

Valor energético:	899 kJ	(220 kcal)
Grasas:	7,9 g	
de las cuales saturadas:	0,9 g	
Hidratos de carbono:	29,0 g	
de los cuales azúcares:	3,2 g	
Proteínas:	6,8 g	
Sal (Na x 2,5):	0,9600 g	
Comentarios	Producto envasado, cruda	

## Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.088 kJ	(259 kcal)
Grasas:	8,9 g	
de las cuales saturadas:	0,9 g	
Hidratos de carbono:	37,0 g	
de los cuales azúcares:	4,0 g	
Proteínas:	6,8 g	
Sal (Na x 2,5):	1,1000 g	
Comentarios	Producto listo para consumo	

## INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos	Presente		
	producto	línea de producción	fábrica
<b>Alérgenos legales (según Reglamento (UE) n o 1169/2011)</b>			
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	Sí	Sí	Sí
Cacahuets y productos derivados	No	No	No
Soja y productos derivados	No	No	Sí
Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)	Sí	Sí	Sí
Frutos de cáscara y productos derivados	No	No	Sí
Almendra	No	No	Sí
Avellana	No	No	Sí
Nuez	No	No	Sí
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.

## SOSTENIBILIDAD

Tipo: No PO/PK

Valor:

Modelo de  
encadenamiento:

Número de artículo: 10150587

Último cambio en: 08.07.2022

**INFORMACIÓN DIETÉTICA**

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

**INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA**

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 4831
Salmonella:	/ 25 g	Ausente				ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				ISO 11290-1

**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:	4 Días
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	-18 °C

**INFORMACIÓN DE EMBALAJE**

Unidad de distribución			
Peso neto:	9,8 kg	Peso bruto:	10,3 kg
		Número de piezas:	70 PCE
Embalaje primario:			
Descripción:	Bolsa	Material:	LDPE
Descripción:	Papel base	Material:	Pergamino
Embalaje secundario:			
Descripción:	Caja	Material:	cartón
Descripción:	Junta de cierre	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.