

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Último cambio en: 25.04.2023

### PALMIER 120G COCOA

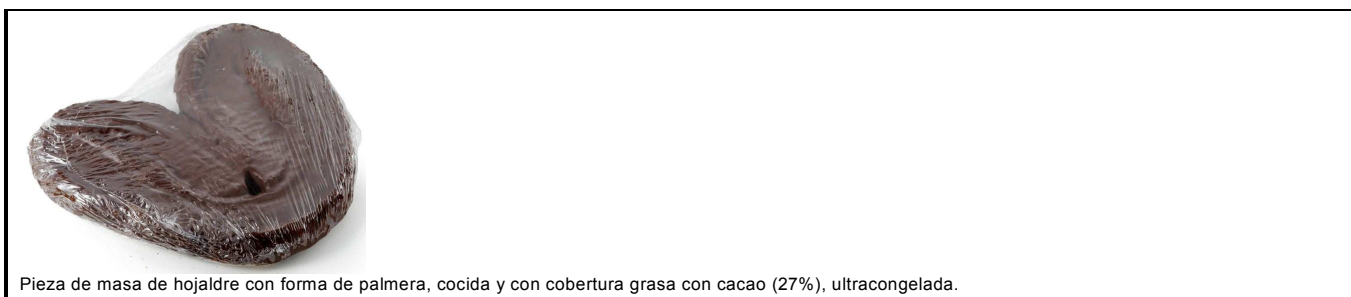
#### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	<b>10248543</b>
Compañía	
Baker & Baker Global	Código del producto 10248543
Otro	
Código EAN	8436542128391
Código NC (EU)	1901200000

#### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

<b>Denominación del alimento:</b>	Pieza de masa de hojaldre con forma de palmera, cocida y con cobertura grasa con cacao (27%), ultracongelada
-----------------------------------	--

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Pieza de masa de hojaldre con forma de palmera, cocida y con cobertura grasa con cacao (27%), ultracongelada.

#### INFORMACIÓN GENERAL

<b>País de origen:</b>	España	<b>Continente de origen:</b>	Europa (UE)
<b>Condiciones físicas:</b>	Congelado		

#### INSTRUCCIONES DE USO

instrucciones de trabajo				
<b>Descongelación:</b>	<b>Tiempo:</b>	60 min	<b>Temperatura:</b>	< 25 °C

#### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
<b>Peso</b>	120 g	114,6 - 127 g		
<b>Altura:</b>	20 mm	18 - 22 mm		
<b>Longitud :</b>	130 mm	125 - 135 mm		
<b>Ancho:</b>	170 mm	165 - 185 mm		

#### INFORMACIÓN SENSORIAL

<b>Sabor:</b>	Típico	<b>Olor:</b>	Típico, Cocido, Cacao
<b>Aspecto visual:</b>	Congelado, Típico	<b>Color:</b>	Marrón
<b>Estructura:</b>	Crujiente		

#### DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Masa (Harina de TRIGO; Margarina: (Grasa de palma; Agua; Aceite de girasol; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos; Sal; Aroma; Corrector de acidez: Ácido cítrico; Colorante: Carotenos); Agua; Azúcar; Sal; Gluten de TRIGO); Cobertura grasa con cacao (27%) (Azúcar; Palmiste totalmente hidrogenado; Cacao desgrasado en polvo; Aceites vegetales: Nabina, Palma; Emulgente: Lecitina de girasol, Triestearato de sorbitano; Aroma).

Número de artículo: 10248543

Último cambio en: 25.04.2023

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Información nutricional por 100 g		
Valor energético:	2.277 kJ	(544 kcal)
Grasas:	33,5 g	
de las cuales saturadas:	21,4 g	
Hidratos de carbono:	53,3 g	
de los cuales azúcares:	24,9 g	
Fibra alimentaria:	2,5 g	
Proteínas:	6,4 g	
Sal (Na x 2,5):	0,9000 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:	0,0 g
Grasas de los cuales ácidos grasos trans no derivados de animales:	0,2 g
Sal (NaCl):	900,0 mg
Minerales - Sodio:	360,0 mg

**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	Sí	Sí
Avena	No	No	No
Espelta	No	No	No
Trigo Khorasan	No	No	No
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)	No	Sí	Sí
Frutos de cáscara y productos derivados	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
Apio y productos derivados	No	No	Sí
Mostaza y productos derivados	No	No	No
Sésamo y productos derivados	No	Sí	Sí
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o > 10 mg/l	1 PPM *	Sí	Sí
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: SULFITOS, HUEVO, SOJA, LECHE / LACTOSA, FRUTOS DE CÁSCARA, SEMILLAS DE SÉSAMO.

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.

**INFORMACIÓN PRODUCTOS ORGÁNICOS**

Orgánico: No

Número de artículo: 10248543

Último cambio en: 25.04.2023

**SOSTENIBILIDAD**

**Tipo:** Aceite de palma - No sostenible  
**Valor:**  
**Modelo de encadenamiento:**

**INFORMACIÓN DIETÉTICA**

Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos: Si  
Adecuado para lacto vegetarianos: Si  
Adecuado para ovo vegetarianos: Si  
Adecuado para veganos: Si

Adecuado para dietas para celíacos : No  
Adecuado para personas con intolerancia a la lactosa: No  
Adecuado para personas con alergia a la proteína de leche de vaca: No

*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	5 000				ISO 4833-1
E. coli:	/ 1 g	10				Método interno
Mohos:	/ g	100				NF V08-059
Levaduras:	/ g	100				NF V08-059
Staphylococcus aureus:	/ g	100				§64 LFGB
Salmonella:	/ 25 g	No detectable				ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	No detectable				§64 LFGB
Coagulase positive staphylococci:	/ g	1 000				Método interno
Sulphite reducing clostridium:	/ g	100				ISO 15213

**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 conservación una vez abierto (test laboratorio)	
Vida útil:	5 Días
Temperatura de almacenaje:	20 - 22 °C
Almacenaje recomendado:	Almacenar envasado
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	< -18 °C

Número de artículo:	10248543	Último cambio en:	25.04.2023
---------------------	----------	-------------------	------------

**INFORMACIÓN DE EMBALAJE**

<b>Unidad de distribución</b>			
Peso neto:	4,20 kg	Peso bruto:	4,526 kg
Palet		Número de piezas:	35 PCE
Tipo de palet:	Paletas 1200 x 800 mm	Capas:	10 PCE
Unidades de entrega por capa:	8 PCE	Unidades de entrega por palet:	80 PCE
Peso neto:	336 kg	Peso bruto:	380,08 kg
Embalaje primario:		Altura total del palet:	199,4 cm
Descripción:	Papel envoltorio	Material:	Polioléfina
Número de piezas:	1 PCE		
Peso:	3 g		
Color:	Transparente		
Comentarios		Single pack	
Código			
Nombre:	Si	Fecha de caducidad:	Si
EAN:	Si	Código de lote:	Si
Otros códigos:	Nombre de producto, Peso		Código de material:
Embalaje secundario:			
Descripción:	Caja	Material:	cartón
Número de piezas:	1 PCE		
Dimensiones:	390*298*185 mm		
Peso:	230 g		
Color:	Marrón		
Longitud (exterior):	390 mm		
Anchura (exterior):	298 mm		
Altura (exterior):	185 mm		
Embalaje terciario			
Descripción:	Palet	Material:	Madera
Dimensiones:	1200 x 800 x 144 mm		
Peso:	18.000 g		
Código			
Nombre:	Si	Fecha de caducidad:	Si
Otros códigos:	Código de barras, SSCC	Código de lote:	Si
		Código de material:	Si

**SEGURIDAD ALIMENTICIA / APPCC**

<b>Riesgos físicos - sistema de control específico</b>			
	Presente		Comentarios
Detector de metal:	Si		
Ferroso:		Aparato de control Ø:	2,5 mm
No ferroso:		Aparato de control Ø:	3 mm
Acero inoxidable:		Aparato de control Ø:	3 mm
Método de rechazo:	Parada de la cinta		

**INFORMACIÓN JURÍDICA**

<b>Numeración internacional de los ingredientes</b>		
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:	25.04.2023
Modificación:	