

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Último cambio en: 29.12.2022

MINI PASTEL DE NATA**CÓDIGOS DE LAS MATERIAS**

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	10192873
Compañía	Código del producto
Baker & Baker Global	10192873
Otro	
Código ITF 14	18436542122327
Código NC (EU)	1901200000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento:	Masa de hojaldre rellena de crema (60%), cruda y ultracongelado
----------------------------	---

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de panadería y pastelería. Ultracongelado

Producto ultracongelado de masa de hojaldre con forma circular y rellena de crema, en cápsula de aluminio. Relleno de azúcar, leche y huevos.

INFORMACIÓN GENERAL

Condiciones físicas:	Ultracongelado
País de origen:	Portugal

INSTRUCCIONES DE USO

Aplicación			
Hornear sin descongelar			
Instrucciones de trabajo			
Descongelación:	Tiempo:	0 min	Temperatura:
Cocción (Horno de convección):	Tiempo:	12 - 15 min	230 - 260 °C

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	30 g	27 - 33 g		
Altura:	29 mm	26 - 32 mm		
Diámetro:	57 mm	54 - 60 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Típico, No rancio	Olor:	Típico, Sin olores extraños
Aspecto visual:	Típico	Color:	Típico, Amarillo, Naranja, Blanco

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Agua; Harina de TRIGO; Azúcar; Margarina (Gresa vegetal: Palma, Palma, totalmente hidrogenada, Palma, parcialmente hidrogenado; Aceite vegetal: Girasol; Agua; Sal; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos; Lecitina de girasol; Suero de LECHE en polvo (LECHE); Corrector de acidez: Ácido cítrico, Citratos de sodio; Aroma; Conservador: Sorbato potásico; Colorante: Carotenos); Yema de HUEVO; Jarabe de glucosa-fructosa; LECHE desnatada en polvo; Clara de HUEVO; Almidón de maíz; Mantequilla (LECHE); Sal; Canela; Aroma.

Número de artículo: 50192873

Último cambio en:

29.12.2022

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.177 kJ	(281 kcal)
Grasas:	11,6 g	
de las cuales saturadas:	4,9 g	
Hidratos de carbono:	41,4 g	
de los cuales azúcares:	19,2 g	
Proteínas:	4,5 g	
Sal (Na x 2,5):	0,8800 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	Si	Si	Si
Trigo	Si	Si	Si
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	Si	Si	Si
Pescado y productos derivados	No	No	No
Cacahuates y productos derivados	No	No	No
Soja y productos derivados	No	Si	Si
Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)	Si	Si	Si
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
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 trazas de: SOJA.

INFORMACIÓN GMO

Este producto no es objeto de etiquetado adicional especial dentro del ámbito de los Reglamentos 1829/2003 y 1831/2003 sobre trazabilidad y etiquetado de GMO.

INFORMACIÓN PRODUCTOS ORGANICOS

Orgánico: No

SOSTENIBILIDAD

Tipo: Aceite de palma Valor: 100 % Modelo de encadenamiento: Balance de masas

INFORMACIÓN DIETÉTICA

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

Número de artículo: 10192873

Último cambio en: 29.12.2022

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/g	100 000				ISO 4833
Coliforme:	/g					ISO 4832
E. coli:	/1 g					ISO 16649-2
Mohos:	/g	1 000				SYMPHONY Agar method BKR 23/11-12/18
Levaduras:	/g	1 000				SYMPHONY Agar method BKR 23/11-12/18
Bacillus cereus:	/g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/g	100				ISO 5888-2
Salmonella:	/25 g	No detectable				AFNOR BRD 07/11-12/05 short protocol
Listeria monocytogenes:	/1 g	100				Compass Listeria Agar/AFNOR (BKR23/05-12/07)

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 transporte	
Vida útil:	1 Días
Temperatura de almacenaje:	20 -23 °C
Almacenaje recomendado:	Ambiente
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	-18 °C

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución					
Peso neto:	4,200 kg	Peso bruto:	4,679 kg	Número de piezas:	140 PCE
Embalaje primario:					
Descripción:	Hoja	Material:	LDPE		
Descripción:	Hoja	Material:	Cartón ondulado		
Descripción:	Bolsa	Material:	HDPE		
Descripción:	Copa	Material:	Aluminio		
Embalaje secundario:					
Descripción:	Precinto	Material:	PP		
Descripción:	Caja	Material:	Cartón ondulado		
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 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.