

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Último cambio en: 05.05.2023

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo:	10207273
Compañía	Código del producto
Baker & Baker Global	10207273
Otro	
Código EAN	8438542123082
Código ITF 14	19438542123088
Código NC (EU)	1905903000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Pieza pequeña de pan, con harina de trigo y harina integral de trigo, ultracongelado.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

INFORMACIÓN GENERAL

País de origen: Portugal

INSTRUCCIONES DE USO

Recomendación general

Descongelar 10 min a temperatura ambiente. Calentar en horno de convección precalentado a 185°C o de placas 220°C, durante 12-14 min.

Aplicación

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	40 g	36,4 - 43,6 g		
Altura:	45 mm	40 - 50 mm		
Longitud:	95 mm	85 - 105 mm		
Ancho:	55 mm	50 - 60 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor: Típico, Sin sabores extraños **Olor:** Típico, Sin olores extraños
Aspecto visual: Congelado **Color:** Beige

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Harina de TRIGO(52%); Agua; Harina de TRIGO integral(18%); Levadura; Gel; Emulgente: Glicerina monoestábil y diestábil; Fermento de mono y diglicéridos de ácidos grasos; Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico. **Color:**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.234 kJ	(291 kcal)
Grasas:	2,1 g	
de las cuales saturadas:	0,5 g	
Hidratos de carbono:	67,2 g	
de los cuales azúcares:	1,3 g	
Proteínas:	5,4 g	
Sal (Na x 2,5):	1,000 g	

Número de artículo: 1020723

Último cambio en:

05.05.2023

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	Si	Si
Cebada	No	Si	Si
Avena	No	Si	Si
Espelta	No	Si	Si
Trigo Khorasan	No	No	No
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	No	Si	Si
Pescado y productos derivados	No	No	No
Cacahuetes y productos derivados	No	No	No
Soja y productos derivados	No	Si	Si
Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)	No	Si	Si
Frutos de cáscara y productos derivados	No	Si	Si
Almendra	No	Si	Si
Avellana	No	Si	Si
Nuez	No	Si	Si
Anacardos	No	Si	Si
Nueces pecan	No	Si	Si
Nueces de Brasil	No	No	No
Pistachos	No	Si	Si
Nueces macadamia/Queensland	No	No	No
Apio y productos derivados	No	No	No
Mostaza y productos derivados	No	Si	Si
Sésamo y productos derivados	No	Si	Si
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	No	Si
Altramuzes y productos derivados	No	No	No
Melancas y productos derivados	No	No	No
*De acuerdo con el Reglamento (EU) 1171/2011, el 0.0010 de azufre y los sulfitos son necesarios en los productos en la categoría de pan, cuando la concentración sea superior a 10 mg/kg o 10 mg/l.			
Puede contener alérgenos			
Puede contener trazas de: SOJA, LECHE + LACTOSA, FRUTOS DE CÁSCARA, SEMILLAS DE SESAMO, HUEVO + MOSTAZA.			
Basado en el análisis de riesgo en 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 1831/2003 sobre trazabilidad y etiquetado de GM.

INFORMACIÓN DIETÉTICA

Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos: Si

Adecuado para veganos: Si

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
Bacillus cereus:	/g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/g	100				ISO 6068-2
Salmonella:	/25 g	Ausente				PAM 56
Listeria monocytogenes:	/1 g	100				PAM 17

Número de artículo:	10207273	Último cambio en:	05.05.2023
---------------------	----------	-------------------	------------

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Condiciones de almacenaje			
Vida útil:	300 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:	20 - 23 °C		
Condiciones de transporte			
Temperatura de transporte:	< -18 °C		

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución			
Peso neto:	6,400 kg	Peso bruto:	6,851 kg
		Número de piezas:	160 PCE
Embalaje primario:			
Descripción:	Flexible film, Tubo	Material:	HDPE
Embalaje secundario:			
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel
Descripción:	Caja	Material:	Cartón ondulado

INFORMACIÓN JURÍDICA

Todos los productos cumplen la legislación europea e internacional.

DECLARACIÓN

<p>Este documento es generado desde una base de datos Q&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.</p>
