

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu



Último cambio en: 07.06.2021

B&B Boogie Corazón PO SG

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	10244509
Compañía	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040033130
Baker & Baker Global	10244509
Otro	
Código EAN	4017040033130
Código NC (EU)	1905907000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Producto de pastelería con forma de corazón, cobertura color rosa sabor fresa(13%) y fideos blancos de azúcar(5,6%), ultracongelado

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Producto de panadería y pastelería, Ultracongelado

INFORMACIÓN GENERAL

Condiciones físicas: Piezas
País de origen: Alemania

INSTRUCCIONES DE USO

Aplicación
Descongelar al menos durante 60 minutos a temperatura ambiente, dependiendo de la temperatura del ambiente.

instrucciones de trabajo

Descongelación: **Tiempo:** > 60 min

Número de artículo:	10244509	Último cambio en:	07.06.2021
---------------------	----------	-------------------	------------

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	52 g	51,2 - 54 g	Peso medio de 12 piezas, Método interno	
Altura:	35 mm	33 - 38 mm	Media para 6 piezas	
Diámetro:	535 mm	525 - 560 mm	6 piezas	

INFORMACIÓN SENSORIAL

Producto descongelado			
Sabor:	ligeramente dulce, Con notas de aroma de vainilla	Olor:	Con notas de aroma de vainilla, Olor típico a fritura
Aspecto visual:	Forma redonda algo irregular	Color:	Dorado con una pequeña variación de matiz
Miga, descongelado			
Estructura:	Suave, Esponjoso, Quebradizo		
Glaseado, descongelado			
Sabor:	Dulce, Como fresa	Olor:	Dulce, Como fresa
		Color:	Rosa, Cobertura, Mate
Decoración			
		Color:	Trazas de azúcar

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

HARINA DE TRIGO; Grasa vegetal: Palma, Coco; Azúcar; Agua; Fideos de azúcar (Azúcar; Jarabe de glucosa; Grasa de palma; ALMIDÓN DE TRIGO); Levadura; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos, Lecitinas, Estearoil-2-lactilato sódico; Aceite de nabina; HARINA DE CENTENO; Dextrosa; Jarabe de glucosa; Sal; Gasificantes: Carbonatos de sodio; Difosfatos, Concentrado de frutas y hortalizas: Concentrado de remolancha; Espesante: Goma xantana; Aroma natural; Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico; Aroma natural de vainilla.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g			
Valor energético:	1.959 kJ	(469 kcal)	
Grasas:	27,8 g		
de las cuales saturadas:	15,3 g		
Hidratos de carbono:	49,3 g		
de los cuales azúcares:	19,8 g		
Proteínas:	4,6 g		
Sal (Na x 2,5):	0,5913 g		

Número de artículo: 10244509

Último cambio en: 07.06.2021

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	Sí	Sí	Sí
Trigo	Sí	Sí	Sí
Centeno	Sí	Sí	Sí
Cebada	No	No	Sí
Avena	No	No	Sí
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	No	No
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	Sí	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	No
Mostaza y productos derivados	No	No	No
Sésamo y productos derivados	No	No	Sí
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 SO ₂ , cuando su concentración sea superior a 10 mg/kg o 10 mg/l.			
Puede contener alérgenos			
Puede contener trazas de: HUEVO, LECHE / LACTOSA, FRUTOS DE CÁSCARA, SOJA.			
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:	aceite de palma	Valor:	100 %	Modelo de encadenamiento:	Segregation
Supply Chain Model: Segregation. Contiene aceite de palma sostenible certificado. www.rspo.org . RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156					
Tipo:	Palmiste	Valor:	100 %	Modelo de encadenamiento:	Segregation
Supply Chain Model: Segregation. Contiene aceite de palma sostenible certificado. www.rspo.org . RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156					

INFORMACIÓN DIETETICA

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.

Número de artículo: 10244509

Último cambio en: 07.06.2021

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobacteriaceae:	/ g	100				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
E. coli:	/ g	10				ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8
Mohos:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Levaduras:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Bacillus cereus:	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12
Salmonella:	/ 25 g	No detectable				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ g	No detectable				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	448 Días
Temperatura de almacenaje:	< -18 °C
Almacenaje recomendado:	Congelado, Una vez descongelado, no volver a congelar.
Condiciones de conservación después de la descongelación (test de laboratorio)	
Vida útil:	3 Días
Temperatura de almacenaje:	< 25 °C
Almacenaje recomendado:	Almacenaje abierto, Almacenar en lugar seco y protegido del calor
Condiciones de conservación después de la descongelación (test de laboratorio)	
Vida útil:	6 Días
Temperatura de almacenaje:	< 25 °C
Almacenaje recomendado:	Paquete blíster
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	< -18 °C

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución			
Peso neto:	2,496 kg	Peso bruto:	2,982 kg
		Número de piezas:	48 PCE
Embalaje primario:			
Descripción:	Bandeja	Material:	Cartón ondulado
Descripción:	Flexible film	Material:	OPP
Embalaje secundario:			
Descripción:	Caja	Material:	Cartón ondulado
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel
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.