

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.com



Último cambio en: 26.11.2020

### Palmier Black Label

#### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

<b>Número artículo</b>	
CSM número artículo	<b>10236593</b>
<b>Compañía</b>	
CSM GLOBAL	10236593
<b>Otro</b>	
Código EAN	8436542126618
Código NC (EU)	19059070

#### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

**Denominación del alimento:** Pieza de masa de hojaldre con mantequilla en forma de palmera, cruda y ultracongelada.

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Pieza de masa de hojaldre, con forma de palmera, cruda y ultracongelada.

#### INFORMACIÓN GENERAL

**Condiciones físicas:** Congelado  
**País de origen:** España

#### INSTRUCCIONES DE USO

##### Aplicación

Descongelar: 20 - 30 min. a temperatura ambiente ; Cocción: 30 - 35 min. a 170°C en Horno de aire o a 200°C en Horno de placas.

#### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
<b>Peso</b>	120 g	109,2 - 130,8 g		
<b>Altura:</b>	19 mm	15 - 23 mm		
<b>Longitud :</b>	144 mm	134 - 154 mm		
<b>Ancho:</b>	48 mm	43 - 53 mm		

#### INFORMACIÓN SENSORIAL

**Sabor:** Típico  
**Aspecto visual:** Congelado, Típico  
**Olor:** Típico  
**Color:** Blanco amarillento claro

#### DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

HARINA DE TRIGO; MANTEQUILLA (26%) ; Azúcar; Agua; Sal; GLUTEN DE TRIGO.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

##### Información nutricional por 100 g

<b>Valor energético:</b>	1.681 kJ	(402 kcal)
<b>Grasas:</b>	22,1 g	
de las cuales saturadas:	14,9 g	
<b>Hidratos de carbono:</b>	45,2 g	
de los cuales azúcares:	19,2 g	
<b>Proteínas:</b>	5,2 g	
<b>Sal (Na x 2,5):</b>	0,8497 g	

Número de artículo:	10236593	Último cambio en:	26.11.2020
---------------------	----------	-------------------	------------

## INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos	Presente		
	producto	línea de producción	fábrica
<b>Alérgenos legales (según Reglamento (UE) n o 1169/2011)</b>			
<b>Cereales que contienen gluten y productos derivados</b>	Sí	Sí	Sí
Trigo	Sí	Sí	Sí
Centeno	No	No	No
Cebada	No	Sí	Sí
Avena	No	No	No
Espelta	No	No	No
Kamut	No	No	No
<b>Crustáceos y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Huevos y productos derivados</b>	No	Sí	Sí
<b>Pescado y productos derivados</b>	No	Sí	Sí
<b>Cacahuets y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Soja y productos derivados</b>	No	Sí	Sí
<b>Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)</b>	Sí	Sí	Sí
<b>Frutos de cáscara y productos derivados</b>	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	No	No
<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones &gt; 10 mg/kg o &gt; 10 mg/l</b>	1 PPM *	Sí	Sí
<b>Altramuces y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Moluscos y productos derivados</b>	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: HUEVO, FRUTOS DE CÁSCARA, SULFITOS, 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.

## INFORMACIÓN DIETETICA

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

## INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
<b>Aerobios mesófilos:</b>	/ g	1 000 000				ISO 4833-1
<b>E. coli:</b>	/ g	100				Método interno
<b>Mohos:</b>	/ g	20 000				NF V08-059
<b>Levaduras:</b>	/ g	20 000				NF V08-059
<b>Salmonella:</b>	/ 25 g	Ausente				ISO 6579
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ g	100				Método interno
<b>Coagulase positive staphylococci:</b>	/ g	1 000				Método interno
<b>Sulphite reducing clostridium:</b>	/ g	100				ISO 15213

Número de artículo:	10236593	Último cambio en:	26.11.2020
---------------------	----------	-------------------	------------

## CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

<b>Condiciones de almacenaje</b>	
Vida útil:	300 Días
Temperatura de almacenaje:	-18 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar.
<b>Condiciones de transporte</b>	
Temperatura de transporte:	< -18 °C

## INFORMACIÓN DE EMBALAJE

<b>Unidad de distribución</b>			
<b>Peso neto:</b>	9,36 kg	<b>Peso bruto:</b>	9,65 kg
		<b>Número de piezas:</b>	78 PCE
<b>Embalaje primario:</b>			
<b>Descripción:</b>	Bolsa	<b>Material:</b>	HDPE
<b>Descripción:</b>	Hoja	<b>Material:</b>	HDPE
<b>Embalaje secundario:</b>			
<b>Descripción:</b>	Caja	<b>Material:</b>	Cartón ondulado

## 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.
---