

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Specification valid for products with best before date from: 19.06.2023

Último cambio en: 07.06.2023

Cookie Chocolate Blanco

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	10249255
Compañía	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	Código del producto: 4065098002190
Otro	
Código EAN	4065098002190
Código NC (EU)	1905907000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento:	Galleta con pepitas de chocolate blanco, ultracongelada
-----------------------------------	---

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Congelado, Cookies

Galleta con trozos de chocolate blanco, Descongelar y servir.

INFORMACIÓN GENERAL

Condiciones físicas:	Congelado
País de origen:	Alemania

INSTRUCCIONES DE USO

Aplicación			
Descongelar y servir			
Instrucciones de trabajo			
Descongelación:	Tiempo:	60 min	Temperatura: 18 - 25 °C

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	75 g	71 - 79 g	Cocido	
Diámetro:	115 mm	105 - 125 mm	Cocido	

INFORMACIÓN SENSORIAL

Descongelado			
Sabor:	Chocolate blanco	Olor:	Cocido
Aspecto visual:	Redonda, Con trozos de chocolate	Color:	Dorado - marrón
Estructura:	Suave, Duro		

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Harina de TRIGO; Trozos de chocolate blanco (20%) (Azúcar; Mantequilla de cacao; LECHE en polvo; Emulgente: Lecitinas (SOJA); Aroma natural de vainilla); Azúcar; Grasa de palma; Aceite de nabina; Suero de LECHE en polvo; Jarabe de azúcar invertido; Harina de arroz pregelatinizada; Humectante: Glicerina; Gasificantes: Carbonatos de sodio, Glucono-delta-lactona; Sal; Melaza; Aroma natural.
--

Número de artículo: 10249255

Último cambio en:

07.06.2023

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	2 000 kJ	(480 kcal)
Grasas:	24,4 g	
de las cuales saturadas:	10,8 g	
Hidratos de carbono:	59,8 g	
de los cuales azúcares:	35,2 g	
Proteínas:	5,0 g	
Sal (Na x 2,5):	0,6513 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	Sí	Sí	Sí
Trigo	Sí	Sí	Sí
Centeno	No	No	No
Cebada	No	No	No
Avena	No	Sí	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	Sí	Sí	Sí
Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)	Sí	Sí	Sí
Frutos de cáscara y productos derivados	No	Sí	Sí
Almendra	No	Sí	Sí
Avellana	No	Sí	Sí
Nuez	No	Sí	Sí
Anacardos	No	No	No
Nueces pecan	No	Sí	Sí
Nueces de Brasil	No	No	No
Pistachos	No	Sí	Sí
Nueces macadamia/Queensland	No	Sí	Sí
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
Altramuces y productos derivados	No	No	No
Moluscos y productos derivados	No	No	No

* De acuerdo con el Reglamento (UE) 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 alérgenos

Puede contener trazas de: FRUTOS DE CÁSCARA, HUEVO.

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:** Segregación

Supply Chain Model: Segregation. Contiene aceite de palma sostenible certificado. www.rspo.org.
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-846038

Número de artículo: 10249255

Último cambio en:

07.06.2023

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	10 000				ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833
E. coli:	/ 1 g	100				ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2, ASU L 06.00-35, DIN 10110
Mohos:	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
Levaduras:	/ g	1 000				ASU L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ASU L00.00-25, DIN 10198-1
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ASU L 00.00-55, DIN EN ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	No detectable				ASU L 00.00-20/20a, ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				ASU L 00.00-22/37 °C, DIN ISO 11290-2

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	450 Días
Temperatura de almacenaje:	<= -18 °C
Almacenaje recomendado:	Congelado
Condiciones de conservación después de la descongelación (test de laboratorio)	
Vida útil:	5 Días
Temperatura de almacenaje:	18 - 25 °C
Almacenaje recomendado:	Ambiente, Chronić przed wysoką temperaturą i dehydracją.
Comentarios	Shelf life unpacked: 5 days
Vida útil:	7 Días
Temperatura de almacenaje:	18 - 25 °C
Almacenaje recomendado:	Ambiente, Chronić przed wysoką temperaturą i dehydracją.
Comentarios	Shelf life packed: 7 days
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	<= -18 °C

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución			
Peso neto:	2.250 kg	Peso bruto:	2.443 kg
		Número de piezas:	30 PCE
Embalaje primario:			
Descripción:	Flexible film	Material:	OPP
Embalaje secundario:			
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 Q/ERP validada. La necesidad de validar cada paso dentro de la base de datos garantiza que la información presentada 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.