

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Último cambio en: 29.01.2024

Mini panecillo

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	10150846
Compañía	
Baker & Baker Global	Código del producto 10150846
Otro	
Código ITF 14	18436015912592
Código NC (EU)	1905201000
Código NC (EU)	1905201000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Pan de trigo, ultracongelado

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Pan con harina de trigo, ultracongelado.

INFORMACIÓN GENERAL

País de origen: España

INSTRUCCIONES DE USO

instrucciones de trabajo	
Descongelación:	Tiempo: 5 min
Comentarios	Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. Modo de reparación: Descongelar durante 5 minutos a temperatura ambiente. Calentar durante 17-18 minutos a temperatura de 180°C (horno de aire) o a 220°C (horno de placas).
Cocción (Horno de convección):	Tiempo: 17 - 18 min Temperatura: 180 °C
Comentarios	Horno de placas: Calentar durante 17-18 minutos a temperatura de 220°C.

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso total:	35 g	32 - 38 g		
Peso cocido:	25 g	22 - 28 g		
Altura:	40 mm	34 - 46 mm		
Longitud :	90 mm	82 - 98 mm		
Ancho:	55 mm	49 - 61 mm		
Forma	La forma típica con un corte longitudinal.			

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Ligeramente ácido, Suave	Olor:	Característica, Fresco, Cocido, Pan
Aspecto visual:	Típico	Color:	Dorado, Marfil
Estructura:	Crujiente		

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

HARINA DE TRIGO (69%); Agua; Levadura; Sal.

Número de artículo: 10150846

Último cambio en: 29.01.2024

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.070 kJ	(252 kcal)
Grasas:	0,7 g	
de las cuales saturadas:	0,0 g	
de cual monoinsaturado:	0,0 g	
de cual poliinsaturado:	0,0 g	
Hidratos de carbono:	53 g	
de los cuales azúcares:	2,9 g	
Fibra alimentaria:	1,5 g	
Proteínas:	8,2 g	
Sal (Na x 2,5):	1,1 g	
Comentarios	valores nutricionales: Producto envasado	

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.245 kJ	(294 kcal)
Grasas:	0,8 g	
de las cuales saturadas:	0,0 g	
de cual monoinsaturado:	0,0 g	
de cual poliinsaturado:	0,0 g	
Hidratos de carbono:	61 g	
de los cuales azúcares:	3,4 g	
Fibra alimentaria:	1,8 g	
Proteínas:	9,5 g	
Sal (Na x 2,5):	1,3 g	
Comentarios	valores nutricionales: Producto listo para consumo	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL ADICIONAL

Información nutricional por 100 g

Grasas del cual grasa trans:	0,0 g
Grasas de los cuales los ácidos grasos trans derivados de animales:	0,0 g
Grasas de los cuales ácidos grasos trans no derivados de animales:	0,0 g
Sal (NaCl):	1.100,0 mg
Minerales - Sodio:	445,00 mg
Agua:	35,5 g
Comentarios	valores nutricionales: Producto envasado

Información nutricional por 100 g

Grasas del cual grasa trans:	0,0 g
Grasas de los cuales los ácidos grasos trans derivados de animales:	0,0 g
Grasas de los cuales ácidos grasos trans no derivados de animales:	0,0 g
Sal (NaCl):	1.300,0 mg
Minerales - Sodio:	520,00 mg
Agua:	25,0 g
Comentarios	valores nutricionales: Producto listo para consumo

Número de artículo: 10150846

Último cambio en: 29.01.2024

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	No	No
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	No	No
Avellana	No	No	No
Nuez	No	Sí	Sí
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	Sí	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 SO2, cuando su 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 SÉSAMO, 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.

INFORMACIÓN PRODUCTOS ORGÁNICOS

Orgánico: No

SOSTENIBILIDAD

Tipo: Aceite de palma - No sostenible Valor: Modelo de encadenamiento:

INFORMACIÓN DIETETICA

Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos:	Si	Adecuado para dietas para celíacos :	No
Adecuado para lacto vegetarianos:	Si	Adecuado para personas con intolerancia a la lactosa:	No
Adecuado para ovo vegetarianos:	Si	Adecuado para personas con alergia a la proteína de leche de vaca:	No
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 QUÍMICA

Contenido	Nominal	Intervalo	Valor Típico	Método / Comentarios
Contenido de ceniza:	1,9 %			Calculado
Contenido de humedad:	25 %			Calculado

Número de artículo:	10150846	Último cambio en:	29.01.2024
---------------------	----------	-------------------	------------

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	100 000	100.000	1		ISO 4833
Coliforms:	/ g	1 000	1.000	1		ISO 4831
E. coli:	/ 1 g	10	10	1		ISO 4831
Staphylococcus aureus:	/ g	10	10	1		ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Ausente		1		
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	No detectable				ISO 11290-1

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	450 Días
Temperatura de almacenaje:	Congelado: < -18 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar.
Comentarios	Ideally -23,5 - -19,5°C
Condiciones de almacenamiento después de hornear (simulación en laboratorio).	
Vida útil:	2 Días
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	-18 °C
Comentarios	For a short period -15°C is tolerable (e.g. during loading and unloading)

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución				
Peso neto:	5,250 kg	Peso bruto:	5,930 kg	Número de piezas: 150 PCE
Palet				
Tipo de palet:	Paletas 1200 x 800 mm			
Unidades de entrega por capa:	4 PCE	Capas:	10 PCE	Unidades de entrega por palet: 40 PCE
Peso neto:	210 kg	Peso bruto:	262 kg	Altura total del palet: 194 cm
Embalaje primario:				
Descripción:	Saco	Material:	HDPE	
Peso:	25,58 g			
Color:	Azul			
Longitud (exterior):	880 mm			
Anchura (exterior):	1.070 mm			
Código				
		Fecha de caducidad:	Si	
Embalaje secundario:				
Descripción:	Caja	Material:	cartón	
Peso:	615 g			
Color:	Marrón			
Longitud (exterior):	590 mm			
Anchura (exterior):	385 mm			
Altura (exterior):	179 mm			
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel	
Dimensiones:	130x220 mm			
Peso:	2,97 g			
Código				
		Código de lote:	Numero de lote	
Embalaje terciario				
Código				
EAN:	Si			
Comentarios	EAN-Code: 18436015912592			

SEGURIDAD ALIMENTICIA / APPCC

Riesgos físicos - sistema de control específico			
	Presente		Comentarios
Detector de metal:	Si		
Ferroso:		Aparato de control Ø:	3,5 mm
No ferroso:		Aparato de control Ø:	4 mm
Acero inoxidable:		Aparato de control Ø:	3,5 mm

Número de artículo: 10150846

Último cambio en: 29.01.2024

INFORMACIÓN JURÍDICA**Numeración internacional de los ingredientes**

Tipo	Número:	Comentarios
Código NC (EU)	1905201000	
Código NC (EU)	1905201000	

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.

Último cambio en: 29.01.2024

Modificación: Complete revision