

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu



Último cambio en: 06.06.2024

### B&B Milk Choc Cookie

#### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	<b>10250306</b>
Compañía	
Baker & Baker Global	Código del producto 10250306
Otro	
Código EAN	8436542120425
Código NC (EU)	1905319900

#### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento:	Galleta con trozos de chocolate con leche, cocida, ultracongelada
----------------------------	-------------------------------------------------------------------

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Congelado, Cookies

Galletas con trozos de chocolate con leche de calidad superior.

#### INFORMACIÓN GENERAL

País de origen:	España
Condiciones físicas:	Congelado

#### 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	72 g	68 - 76 g	Cocido	
Diámetro:	110 mm	100 - 120 mm	Cocido	

#### INFORMACIÓN SENSORIAL

Descongelado			
Sabor:	Chocolate con leche	Olor:	Dulces horneados
Aspecto visual:	Redonda, Con trozos de chocolate	Color:	Marrón claro
Estructura:	Suave, Duro		

#### DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Trozos de chocolate con leche (31%) (Azúcar; Leche en polvo (LECHE); Manteca de cacao; Pasta de cacao; Emulgente: Lecitinas (SOJA); Aroma natural de vainilla); Harina de trigo (TRIGO); Azúcar; Grasa de palma; Aceite de nabina; Mantequilla (LECHE); Suero de leche en polvo (LECHE); Jarabe de azúcar invertido; Harina de arroz pregelatinizada; Humectante: Glicerina; Gasificantes: Carbonatos de sodio, Glucono-delta-lactona; Sal; Melaza; Aroma natural.

Número de artículo: 10250306

Último cambio en:

06.06.2024

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Información nutricional por 100 g		
Valor energético:	2.047 kJ	(489 kcal)
Grasas:	25 g	
de las cuales saturadas:	13 g	
de cual monoinsaturado:	9,5 g	
de cual poliinsaturado:	2,5 g	
Hidratos de carbono:	60 g	
de los cuales azúcares:	38 g	
Fibra alimentaria:	1,6 g	
Proteínas:	5,4 g	
Sal (Na x 2,5):	0,81 g	

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL ADICIONAL**

Información nutricional por 100 g	
Grasas del cual grasa trans:	0,4 g
Grasas de los cuales los ácidos grasos trans derivados de animales:	0,2 g
Grasas de los cuales ácidos grasos trans no derivados de animales:	0,1 g
Sal (NaCl):	558,1 mg
Minerales - Sodio:	324,90 mg
Agua:	6,4 g

**INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS**

Alérgenos	Presente		
	producto	línea de producción	fábrica
<b>Alérgenos legales (según Reglamento (UE) n o 1169/2011)</b>			
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	Sí	No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	Sí	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: HUEVO, FRUTOS DE CÁSCARA, SULFITOS, SEMILLAS DE SÉSAMO.

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.

Número de artículo: 10250306

Último cambio en: 06.06.2024

## SOSTENIBILIDAD

Tipo:	Aceite de palma	Valor:	Modelo de encadenamiento:	No
Tipo:	Cacao - RFA	Valor:	Modelo de encadenamiento:	No

## 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:	No	Adecuado para personas con alergia a la proteína de leche de vaca:	No
Adecuado para veganos	No		

## 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 06.00-36, 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

<b>Condiciones de almacenaje</b>	
Vida útil:	360 Días
Temperatura de almacenaje:	Congelado: < -18 °C
Almacenaje recomendado:	Congelado, Una vez descongelado, no volver a congelar.
<b>Condiciones de conservación después de la descongelación (test de laboratorio)</b>	
Vida útil:	5 Días
Temperatura de almacenaje:	Ambiente: 15 - 25 °C
Almacenaje recomendado:	Proteger del calor y la deshidratación.
Comentarios	A temperatura ambiente fuera de su envase original: 5 días
<b>Condiciones de transporte</b>	
Temperatura de transporte:	<= -18 °C

Número de artículo:	10250306	Último cambio en:	06.06.2024
---------------------	----------	-------------------	------------

**INFORMACIÓN DE EMBALAJE**

<b>Unidad de distribución</b>			
Peso neto:	2,880 kg	Peso bruto:	3,113 kg
Palet		Número de piezas:	40 PCE
Tipo de palet:	Paletas 1200 x 800 mm		
Unidades de entrega por capa:	12 PCE	Capas:	12 PCE
Peso neto:	414,72 kg	Peso bruto:	473,272 kg
Unidades de entrega por palet:		Altura total del palet:	180 cm
<b>Embalaje primario:</b>			
Descripción:	Bolsa	Material:	PE
Dimensiones:	800/600 x 600 mm		
Peso:	18 g		
Color:	Azul		
<b>Embalaje secundario:</b>			
Descripción:	Cartón	Material:	Cartón ondulado
Dimensiones:	297 x 260 x 140 mm		
Peso:	213 g		
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel
Peso:	2 g		
<b>Código</b>			
Nombre:	Si	Fecha de caducidad:	Si
EAN:	Si	Código de material:	Si
<b>Embalaje terciario</b>			
Descripción:	Palet	Material:	Madera
Dimensiones:	1200 x 800 x 144 cam		
Peso:	25.000 g		

**SEGURIDAD ALIMENTICIA / APPCC**

Riesgos físicos - sistema de control específico			
	Presente		Comentarios
Detector de metal:	Si		
Ferroso:		Aparato de control Ø:	2,5 mm
No ferroso:		Aparato de control Ø:	3,0 mm
Acero inoxidable:		Aparato de control Ø:	3,0 mm

**INFORMACIÓN JURÍDICA**

Numeración internacional de los ingredientes		
Tipo	Número:	Comentarios
Código NC (EU)	1905319900	
EAN13	8436542120425	

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:	06.06.2024
Modificación:	