

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Último cambio en: 21.04.2023

### Panecillo

#### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	<b>10149625</b>
Compañía	
Baker & Baker Global	Código del producto 10149625
Otro	
Código ITF 14	18436039274096
Código NC (EU)	1905907000

#### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

<b>Denominación del alimento:</b>	Pan con harina de trigo, ultracongelado.
-----------------------------------	--

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Producto de panadería / pastelería para consumidores en general (para excepciones, ver la lista de ingredientes y de alérgenos).

#### INFORMACIÓN GENERAL

<b>País de origen:</b>	Portugal
------------------------	----------

#### INSTRUCCIONES DE USO

Recomendación general	
Descongelar durante 30-40 min a temperatura ambiente. Pulverizar con agua o aplicar vapor del horno. Calentar en horno de convección precalentado a 180°C, durante 10-13 min.	
Aplicación	

#### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
<b>Peso</b>	68 g	64 - 72 g		
<b>Altura:</b>	48 mm	43 - 53 mm		
<b>Longitud :</b>	140 mm	130 - 150 mm		
<b>Ancho:</b>	60 mm	55 - 65 mm		

#### INFORMACIÓN SENSORIAL

<b>Sabor:</b>	Típico, Sin sabores extraños	<b>Olor:</b>	Típico, Sin olores extraños
<b>Aspecto visual:</b>	Congelado	<b>Color:</b>	Color crema

#### DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Harina de TRIGO(72%); Agua; Levadura; Sal; Emulgente: Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos; Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico.
---

Número de artículo: 10149625 Último cambio en: 21.04.2023

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Información nutricional por 100 g		
Valor energético:	1.067 kJ	(252 kcal)
Grasas:	1,8 g	
de las cuales saturadas:	0,4 g	
Hidratos de carbono:	49,4 g	
de los cuales azúcares:	4,6 g	
Proteínas:	8,1 g	
Sal (Na x 2,5):	1,3500 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	Sí	Sí
Cebada	No	Sí	Sí
Avena	No	Sí	Sí
Espelta	No	Sí	Sí
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
Cacahuetes 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	Sí	Sí
Anacardos	No	Sí	Sí
Nueces pecan	No	Sí	Sí
Nueces de Brasil	No	No	No
Pistachos	No	Sí	Sí
Nueces macadamia/Queensland	No	No	No
Apio y productos derivados	No	No	No
Mostaza y productos derivados	No	No	Sí
Sésamo y productos derivados	No	Sí	Sí
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	No	Sí
Altramuces y productos derivados	No	No	No
Moluscos y productos derivados	No	No	No

\* De acuerdo con el Reglamento (EU) nº 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 deGMO.

**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 decontaminación cruzada.

**INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA**

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Ausente				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				PAM 17

Número de artículo:	10149625	Último cambio en:	21.04.2023
---------------------	----------	-------------------	------------

**CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA**

<b>Condiciones de almacenaje</b>			
Vida útil:	365 Días		
Temperatura de almacenaje:	-18 °C		
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar.		
<b>Condiciones de almacenamiento después de hornear (simulación en laboratorio).</b>			
Vida útil:	1 Días		
Temperatura de almacenaje:	20 - 23 °C		
<b>Condiciones de transporte</b>			
Temperatura de transporte:	< -18 °C		

**INFORMACIÓN DE EMBALAJE**

<b>Unidad de distribución</b>			
Peso neto:	8,160 kg	Peso bruto:	8,744 kg
		Número de piezas:	120 PCE
<b>Embalaje primario:</b>			
Descripción:	Flexible film, Tubo	Material:	HDPE
<b>Embalaje secundario:</b>			
Descripción:	Precinto		
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 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.