

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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



Último cambio en:	29.08.2017
Código EAN	8436039274020 8436039274020
Código ITF 14:	18436039274027

## ARTIS CHAPATA HOTELERA

### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

#### Número artículo

CSM número artículo **10150168**

#### Compañía Código del producto

CSM IBERIA S.A.(ES)	82009
CSM GLOBAL	10150168

### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Pieza de pan, precocida y ultracongelada

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



pan precocido, Ultracongelado

### INFORMACIÓN GENERAL

País de origen: Portugal

### INSTRUCCIONES DE USO

#### instrucciones de trabajo

Descongelación:	Tiempo: 10 min		
Comentarios	Descongelar a temperatura ambiente.		
Cocción (Horno de convección):	Tiempo: 14 - 16 min	Temperatura:	190 °C

### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso total:	60 g	>= 55,5 g		
Longitud :	110 mm	95 - 125 mm		
Ancho:	70 mm	60 - 80 mm		

### INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Típico, Pan	Olor:	Típico, Pan
Aspecto visual:	Forma regular	Color:	Beige
Estructura:	Típico		

### DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Harina de trigo; Agua; Levadura; Sal; Harina de trigo malteada; Extracto de malta de cebada; Antiaglomerante: Carbonato de calcio (E 170); Emulgente: Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 472e); Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico (E 300); Enzimas.

Número de artículo: 10150168      Último cambio en: 29.08.2017

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

### Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.122 kJ	(264 kcal)
Grasas:	1,2 g	
de las cuales saturadas:	0,5 g	
Hidratos de carbono:	54,0 g	
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	3,0 g	
Proteínas:	8,4 g	
Sal (Na x 2,5):	1,3000 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
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	No	No	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 secos de cáscara y productos derivados	No	No	Sí
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 *	Sí	Sí
Altramucos 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 SO<sub>2</sub>, cuando su concentración sea superior a 10 mg/kg o 10 mg/l.

### Puede contener alérgenos

Puede contener trazas de: Sésamo, Soja, Sulfito, Leche / Lactosa.

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: PO - No sostenible      Valor:      Modelo de encadenamiento:

## INFORMACIÓN DIETETICA

Kosher: No  
Halal: No  
Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos: Si

## INFORMACIÓN QUÍMICA

	Nominal	Intervalo	Valor Típico	Método / Comentarios
<b>Contenido</b>				
Contenido de humedad:	33,6 %			Horno de secado

Número de artículo: 10150168	Último cambio en: 29.08.2017
------------------------------	------------------------------

## INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	100 000				ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	10				ISO 7402
Mohos:	/ g	500				ISO 7954
Levaduras:	/ g	500				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	10				ISO 6888-1
Salmonella:	/ g	Ausente				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ g	Ausente				ISO 11290-1

## CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	540 Días
Temperatura de almacenaje:	-21 - -15 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar

## INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución			
<b>Peso neto:</b>	6,00 kg	<b>Peso bruto:</b>	6,56 kg
		<b>Número de piezas:</b>	100 PCE
Embalaje primario:			
<b>Descripción:</b>	Bolsa	<b>Material:</b>	HDPE
Embalaje secundario:			
<b>Descripción:</b>	Caja	<b>Material:</b>	cartón

## 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.