

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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



Último cambio en:	21.09.2017
Código EAN	8436039270220 8436039270220
Código ITF 14:	18436039270227

### NAPOLITANA JAM-QUES LONCHAS

#### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

<b>Número artículo</b>	
CSM número artículo	<b>10150914</b>
<b>Compañía</b>	
CSM IBERIA S.A.(ES)	70025
CSM GLOBAL	10150914

#### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

**Denominación del alimento:** Pieza rectangular de masa croissant rellena de fiambre magro y preparado a base de queso, cruda y ultracongelada.

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Pieza rectangular de masa croissant rellena de fiambre magro y preparado a base de queso, cruda y ultracongelada.

#### INFORMACIÓN GENERAL

**País de origen:** España

#### INSTRUCCIONES DE USO

<b>instrucciones de trabajo</b>			
<b>Descongelación:</b>	<b>Tiempo:</b>	30 min	
<b>Comentarios</b>	Temperatura ambiente		
<b>Fermentar:</b>	<b>Tiempo:</b>	90 min	<b>Temperatura:</b> 30 - 33 °C
<b>Cocción (Horno de convección):</b>	<b>Tiempo:</b>	16 - 18 min	<b>Temperatura:</b> 180 °C
<b>Cocción (Horno tradicional):</b>	<b>Tiempo:</b>	16 - 18 min	<b>Temperatura:</b> 220 °C

#### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
<b>Peso</b>	119,0 g	110,9 - 127,1 g		
<b>Altura:</b>	21 mm	18 - 24 mm		
<b>Longitud :</b>	120 mm	114 - 126 mm		
<b>Ancho:</b>	60 mm	56 - 64 mm		

#### INFORMACIÓN SENSORIAL

<b>Sabor:</b>	Típico	<b>Olor:</b>	Típico
<b>Aspecto visual:</b>	Congelado, Rectangular	<b>Color:</b>	Blanco amarillento claro
<b>Relleno</b>			
<b>Sabor:</b>	Típico	<b>Olor:</b>	Típico
		<b>Color:</b>	Rosado claro

Número de artículo: 10150914      Último cambio en: 21.09.2017

## DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

**Harina de trigo**; Fiambre magro (24%) (Carne de cerdo; Agua; Almidón de patata; Sal; Dextrosa; **Proteína de soja**; Estabilizante: Trifosfatos (E 451), Carragenanos (E 407), Goma garrofin (E 410); Antioxidante: Ascorbato de sodio (E 301); Aroma de carne; Especias; Conservador: Nitrito sódico (E 250); Colorante: Carmines (E 120)); Margarina (Grasa de palma; Agua; Aceite de girasol; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 471); Sal; Aroma; Corrector de acidez: Ácido cítrico (E 330); Colorante: Carotenos (E 160a)); Agua; **Preparado a base de queso** (8,8%) (Agua; **Queso**; Almidón de maíz modificado (E 1442); **Proteínas de la leche**; Grasa vegetal: Palma; **Suero lácteo**; Aceite vegetal: Girasol; Sales de fundido: Polifosfatos (E 452), Fosfatos de sodio (E 339); Sal; Conservador: Sorbato potásico (E 202)); Azúcar; Levadura; Sal; Dextrosa; **Gluten de trigo**; Emulgente: Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 472e); Antiaglomerante: Carbonato de calcio (E 170); **Mantequilla**; **Harina de soja**; Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico (E 300); **Suero de leche en polvo (Lisozima (huevo) (E 1105))**; Enzimas; Espesante: Carragenanos (E 407); Extracto de cereza acerola; Maltodextrina.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

### Información nutricional por 100 g

<b>Valor energético:</b>	1.256 kJ	(301 kcal)
<b>Grasas:</b>	16,2 g	
de las cuales saturadas:	7,5 g	
<b>Hidratos de carbono:</b>	30,3 g	
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	4,7 g	
<b>Proteínas:</b>	7,3 g	
<b>Sal (Na x 2,5):</b>	1,5122 g	
<b>Comentarios</b>	Valores nutricionales de producto cocido siguiendo las especificaciones de manipulación standard.	

## 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	Sí	Sí	Sí
Pescado y productos derivados	No	Sí	Sí
Cacahuets y productos derivados	No	No	No
Soja y productos derivados	Sí	Sí	Sí
Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)	Sí	Sí	Sí
Frutos secos de cáscara y productos derivados	No	Sí	Sí
Apio y productos derivados	No	No	Sí
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 *	Sí	Sí
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.			
<b>Puede contener alérgenos</b>			
Puede contener trazas de: Sulfito, Frutos secos.			
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

## INFORMACIÓN DIETETICA

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

Número de artículo: 10150914      Último cambio en: 21.09.2017

## INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
E. coli:	/ g	100	10	5	2	ISO 16649-2
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000	100	5	2	ISO 6888-1
Listeria monocytogenes:	/ g	100	10	5	2	ISO 11290-1
Salmonella:	/25 g	Ausente		5	0	ISO 6579:2002
Clostridium perfringens:	/ g	10		5	0	Por definir

## CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

### Condiciones de almacenaje

Vida útil: 228 Días  
 Temperatura de almacenaje: -18 °C  
 Almacenaje recomendado: Una vez descongelado, no volver a congelar

## INFORMACIÓN DE EMBALAJE

### Unidad de distribución

Peso neto: 13,69 kg      Peso bruto: 14,28 kg      Número de piezas: 115 PCE

### Embalaje primario:

Descripción: Bolsa      Material: HDPE

### Embalaje secundario:

Descripción: Caja      Material: Cartón ondulado

## 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.