

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



| | |
|-------------------|----------------|
| Último cambio en: | 11.04.2017 |
| Código EAN | 8436039270923 |
| | 8436039270923 |
| Código ITF 14: | 18436039270920 |

NAPOLITANA CHOCOLATE EXPRESS

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

| | |
|------------------------|-----------------|
| Número artículo | |
| CSM número artículo | 10150898 |
| Compañía | |
| CSM IBERIA S.A.(ES) | 71006 |
| CSM GLOBAL | 10150898 |

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Pieza rectangular pequeña de masa croissant semi-hojaldrada rellena de crema de cacao, cruda y ultracongelada.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Pieza rectangular pequeña de masa croissant semi-hojaldrada rellena de crema de cacao, cruda y ultracongelada

INFORMACIÓN GENERAL

País de origen: España

INSTRUCCIONES DE USO

| | | | |
|---------------------------------------|----------------------|-------------|----------------------------|
| instrucciones de trabajo | | | |
| Descongelación: | Tiempo: | 10 min | |
| Comentarios | Temperatura ambiente | | |
| Cocción (Horno de convección): | Tiempo: | 27 - 29 min | Temperatura: 170 °C |
| Cocción (Horno tradicional): | Tiempo: | 27 - 29 min | Temperatura: 210 °C |

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

| | Nominal | Intervalo | Método | Comentario |
|-------------------|---------|--------------|--------|------------|
| Peso | 92,0 g | 83 - 101,0 g | | |
| Altura: | 13 mm | 11 - 15 mm | | |
| Longitud : | 153 mm | 146 - 160 mm | | |
| Ancho: | 51 mm | 46 - 56 mm | | |

INFORMACIÓN SENSORIAL

| | | | |
|------------------------|------------------------|---------------|--------------------------|
| Sabor: | Típico | Olor: | Típico |
| Aspecto visual: | Congelado, Rectangular | Color: | Blanco amarillento claro |
| Relleno | | | |
| Sabor: | Típico | Olor: | Típico |
| | | Color: | Similar a chocolate |

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Harina de trigo; Crema de cacao (24%) (Azúcar; Cacao desgrasado en polvo; Aceite de palma; Aceite de girasol; (en proporción variable); Almidón modificado; Emulgente: **Lecitina de soja (E 322); Pasta de avellana;** Aroma; Vainillina); Margarina (Aceite 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; Levadura; Azúcar; Sal; Almidón modificado; **Gluten de trigo;** Fructosa; Espesante: Goma xantana (E 415); Emulgente: Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 472e), Mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 471); **Harina de soja;** Aroma; Dextrosa; Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico (E 300); Hidroxipropil celulosa (E 463); Enzimas.

Número de artículo: 10150898 Último cambio en: 11.04.2017

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

| | | |
|--|----------|------------|
| Valor energético: | 1.754 kJ | (420 kcal) |
| Grasas: | 25,0 g | |
| de las cuales saturadas: | 10,4 g | |
| Hidratos de carbono: | 42,0 g | |
| de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos): | 16,7 g | |
| Proteínas: | 5,6 g | |
| Sal (Na x 2,5): | 0,6890 g | |

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 |
| Crustáceos y productos derivados | No | No | No |
| Huevos y productos derivados | No | 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) | No | Sí | Sí |
| Frutos secos de cáscara y productos derivados | Sí | 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 |
| 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 SO₂, cuando su concentración sea superior a 10 mg/kg o 10 mg/l.

Puede contener alérgenos
Puede contener trazas de: Sulfito, Huevo, Pescado, Leche / Lactosa.

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 DIETÉTICA

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

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

| | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Número de artículo: 10150898 | Último cambio en: 11.04.2017 |
|-------------------------------------|-------------------------------------|

INFORMACIÓN DE EMBALAJE**Unidad de distribución**

| | | |
|----------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| Peso neto: 12,88 kg | Peso bruto: 13,45 kg | Número de piezas: 140 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.