

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Último cambio en:	22.09.2017
Código EAN	8436039279544
	8436039279544
Código ITF 14:	18436039279541

ENSAIMADA CABELLO

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
CSM número artículo	10173990
Compañía	
CSM IBERIA S.A.(ES)	70321
CSM GLOBAL	10173990

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Ensaimada rellena de cabello de ángel, cruda y ultracongelada.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Ensaimada rellena de cabello de ángel, cruda y ultracongelada.

INFORMACIÓN GENERAL

País de origen: España

INSTRUCCIONES DE USO

instrucciones de trabajo			
Descongelación:	Tiempo:	30 min	
Comentarios	Temperatura ambiente		
Fermentar:	Tiempo:	150 - 155 min	Temperatura: 30 - 33 °C
Cocción (Horno de convección):	Tiempo:	8 - 10 min	Temperatura: 185 °C
Cocción (Horno tradicional):	Tiempo:	8 - 10 min	Temperatura: 220 °C

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	130 g	121,2 - 138,8 g		
Altura:	25 mm	2,0 - 3,0 mm		
Longitud :	12,1 mm	11,1 - 13,1 mm		
Ancho:	11,6 mm	10,6 - 12,6 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Típico	Olor:	Típico
Aspecto visual:	Congelado, Redonda	Color:	Blanco amarillento claro
Relleno			
Sabor:	Típico	Olor:	Típico
		Color:	Marrón Claro

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Cabello de ángel (31%) (Pulpa de calabaza; Azúcar; Glucosa; Espesante: Goma garrofín (E 410), Carragenanos (E 407); Corrector de acidez: Ácido cítrico (E 330); Aroma; Conservador: Sorbato potásico (E 202), **Metabisulfito sódico (E 223) (contiene sulfito)**; **Harina de trigo**; Manteca de cerdo; Agua; Azúcar; Levadura; Aceite de girasol; **Huevo en polvo**; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 471), Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 472e), **Lecitina de soja (E 322)**; **Gluten de trigo**; Sal; Acidulante: Ácido láctico (E 270), Ácido ascórbico (E 300); Antiaglomerante: Carbonato de calcio (E 170); Aroma; Estabilizante: Difosfatos (E 450), Fosfatos de calcio (E 341), Difosfatos (E 450); **Harina de soja**; Dextrosa; Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico (E 300); Enzimas.

Número de artículo: 10173990 Último cambio en: 22.09.2017

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.656 kJ	(396 kcal)
Grasas:	20,2 g	
de las cuales saturadas:	18,2 g	
Hidratos de carbono:	46,1 g	
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	29,8 g	
Proteínas:	6,5 g	
Sal (Na x 2,5):	0,2127 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	Sí	Sí	Sí
Pescado y productos derivados	No	No	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	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	31 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: Sésamo, Leche / Lactosa, Frutos secos.

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

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

Número de artículo: 10173990	Último cambio en: 22.09.2017
-------------------------------------	-------------------------------------

INFORMACIÓN DE EMBALAJE**Unidad de distribución**

Peso neto: 8,190 kg	Peso bruto: 8,78 kg	Número de piezas: 63 PCE
----------------------------	----------------------------	---------------------------------

Embalaje primario:

Descripción: Bolsa	Material: HDPE
---------------------------	-----------------------

Descripción: Hoja	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.