

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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



Último cambio en:	25.09.2017
Código EAN	8436039271593 8436039271593
Código ITF 14:	18436039271590

### PALMIER 120 g

#### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

##### Número artículo

CSM número artículo **10151374**

##### Compañía Código del producto

CSM IBERIA S.A.(ES)	70132
CSM BENELUX BV	70132
CSM GLOBAL	10151374

#### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

**Denominación del alimento:** Pieza de masa de hojaldre, con forma de palmera, cruda y ultracongelada

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Pieza de masa de hojaldre, con forma de palmera, cruda y ultracongelada.

#### INFORMACIÓN GENERAL

**Condiciones físicas:** Congelado  
**País de origen:** España

#### INSTRUCCIONES DE USO

##### Aplicación

Cocción

##### instrucciones de trabajo

<b>Descongelación:</b>	<b>Tiempo:</b> 35 min		
<b>Comentarios</b>	Temperatura ambiente		
<b>Cocción (Horno de convección):</b>	<b>Tiempo:</b> 30 - 35 min	<b>Temperatura:</b> 170 °C	
<b>Cocción (Horno tradicional):</b>	<b>Tiempo:</b> 30 - 35 min	<b>Temperatura:</b> 205 °C	

#### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
<b>Peso</b>	120,0 g	109,2 - 130,8 g		
<b>Altura:</b>	20 mm	18 - 22 mm		
<b>Longitud :</b>	141 mm	133 - 149 mm		
<b>Ancho:</b>	49 mm	43 - 54 mm		
<b>Forma</b>	Palmera			

#### INFORMACIÓN SENSORIAL

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

#### DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

**Harina de trigo;** Margarina (Grasa vegetal: Aceite de palma; Agua; Aceite vegetal: Girasol; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 471); Sal; Aroma; Corrector de acidez: Ácido cítrico (E 330); Colorante: Carotenos (E 160a)); Azúcar; Agua; Sal; **Gluten de trigo.**

Número de artículo: 10151374      Último cambio en: 25.09.2017

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**
**Información nutricional por 100 g**

Valor energético:	1.689 kJ	(405 kcal)
Grasas:	24,4 g	
de las cuales saturadas:	12,5 g	
Hidratos de carbono:	40,9 g	
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	15,0 g	
Proteínas:	5,0 g	
Sal (Na x 2,5):	0,9367 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	Sí	Sí
Pescado y productos derivados	No	Sí	Sí
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	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	1 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: Sulfito, Huevo, Soja, Leche / Lactosa, 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: Si

**INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA**

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	1 000 000		5	0	ISO 4833
E. coli:	/ g	100	10	5	2	ISO 16649-2
Mohos:	/ g	20 000		5	0	ISO 7954
Levaduras:	/ g	20 000		5	0	ISO 7954
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

**CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA**
**Condiciones de almacenaje**

Vida útil: 410 Días  
 Temperatura de almacenaje: -18 °C  
 Almacenaje recomendado: Una vez descongelado, no volver a congelar

<b>Número de artículo:</b> 10151374	<b>Último cambio en:</b> 25.09.2017
-------------------------------------	-------------------------------------

**INFORMACIÓN DE EMBALAJE****Unidad de distribución**

<b>Peso neto:</b> 15,36 kg	<b>Peso bruto:</b> 15,94 kg	<b>Número de piezas:</b> 128 PCE
----------------------------	-----------------------------	----------------------------------

**Embalaje primario:**

<b>Descripción:</b> Bolsa	<b>Material:</b> HDPE
---------------------------	-----------------------

<b>Descripción:</b> Hoja	<b>Material:</b> HDPE
--------------------------	-----------------------

**Embalaje secundario:**

<b>Descripción:</b> Caja	<b>Material:</b> 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.