

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Ultimo cambio en:	16.05.2017
Código EAN	8436542122306 8436542122306

PASTEL DE CREMA

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo

CSM número artículo **10192870**

Compañía Código del producto

CSM IBERIA S.A.(PT)	70359
CSM IBERIA S.A.(ES)	70359
CSM POLSKA SP. Z O.O.	501526
CSM GLOBAL	10192870
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8436542122306
CSM FRANCE SAS	15147

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Masa de hojaldre rellena de crema (63 %), crudo y ultracongelado

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Producto de panadería y pastelería, Ultracongelado

Producto ultracongelado de masa de hojaldre con forma circular y rellena de crema, en cápsula de aluminio. Relleno de azúcar, leche y huevos.

INSTRUCCIONES DE USO

instrucciones de trabajo

Cocción (Horno de convección): **Tiempo:** 15 - 20 min **Temperatura:** 230 - 250 °C
Comentarios Sin descongelar, meter en un horno no rotatorio y girar la bandeja a mitad del tiempo de horneado.

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso total:	65 g	60,5 - 69,5 g		
Peso masa:	24 g			
Peso relleno:	41 g			
Diámetro:		70 - 75 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Típico, No rancio	Olor:	Sin olores extraños, Típico
Aspecto visual:	Típico	Color:	Blanco, Naranja
Comentarios	Aspecto: producto congelado sin hielo y sin efecto abrasador por el frío. El borde de la masa no debe estar roto. Color: el relleno tiene un color amarillento/anaranjado y la masa es blanca. El producto no debe tener más colores que los mencionados.		

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

MASA: **Harina de trigo**; Margarina: [Grasa vegetal: Palma, Palma, totalmente hidrogenada, Palma, parcialmente hidrogenado; Aceite vegetal: Karité, Nabina; Agua; Sal; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 471); Lecitina de girasol (E 322); **Lactosuero ácido en polvo**; Corrector de acidez: Ácido cítrico (E 330), Citratos de sodio (E 331); Antioxidante: Extracto rico en tocoferoles (E 306), Ésteres de ácidos grasos de ácido ascórbico (E 304); Conservador: Sorbato potásico (E 202); Colorante: Carotenos (E 160a); Aromas]; Agua; Sal; Azúcar; Relleno (63%): Agua; Azúcar; **Huevo pasteurizado**; Jarabe de glucosa; **Leche en polvo**; **Harina de trigo**; Almidón de maíz; **Mantequilla: (Nata pasteurizada, Sal, Fermentos lácteos)**; Sal; Aromas.

Número de artículo: 10192870 Último cambio en: 16.05.2017

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.177 kJ	(281 kcal)
Grasas:	11,6 g	
de las cuales saturadas:	4,9 g	
Hidratos de carbono:	41,4 g	
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	19,2 g	
Proteínas:	4,5 g	
Sal (Na x 2,5):	0,8800 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
Trigo	Sí	Sí	Sí
Centeno	No	No	No
Cebada	No	No	No
Avena	No	No	No
Espelta	No	No	No
Kamut	No	No	No
Crustáceos y productos derivados	No	No	Sí
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	No	Sí	Sí
Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)	Sí	Sí	Sí
Frutos secos de cáscara y productos derivados	No	No	No
Almendra	No	No	No
Avellana	No	No	No
Nuez	No	No	No
Anacardos	No	No	No
Nueces pecan	No	No	No
Nueces de Brasil	No	No	No
Pistachos	No	No	No
Nueces macadamia/Queensland	No	No	No
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 *	No	No
Altramuces y productos derivados	No	No	No
Moluscos y productos derivados	No	No	Sí

* 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: Soja.

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

Número de artículo: 10192870 Último cambio en: 16.05.2017

INFORMACIÓN QUÍMICA

	Nominal	Intervalo	Valor Típico	Método / Comentarios
pH				
pH:	6,03			
Contenido				
Contenido de humedad:	41,3 %			

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
E. coli:	/ g	100				ISO 16649-2, AFNOR 3M 01/8-06/01
Mohos:	/ g	10 000				ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932, §64 LFGB L01.00-72
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03
Listeria monocytogenes:	/ g	No detectable				ISO 11290-1, AFNOR BIO-12/09-07/02
Salmonella:	/25 g	No detectable				ISO 6579:2002, §64 LFGB L 00.00-66

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	270 Días
Temperatura de almacenaje:	< -18 °C
Almacenaje recomendado:	Evitar cambios súbitos de temperatura., Una vez descongelado, no volver a congelar

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución			
Peso neto:	6,5 kg	Peso bruto:	7,3 kg
		Número de piezas:	100 PCE
Embalaje primario:			
Descripción:	Copa	Material:	Aluminio
Descripción:	capa intermedia	Material:	cartón
Descripción:	capa intermedia	Material:	PE
Embalaje secundario:			
Descripción:	Caja	Material:	cartón
Descripción:	Saco	Material:	PE

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.