

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Specification valid for products with best before date from: 27.12.2024

Ultimo cambio en: 20.10.2023

Mini Flauta

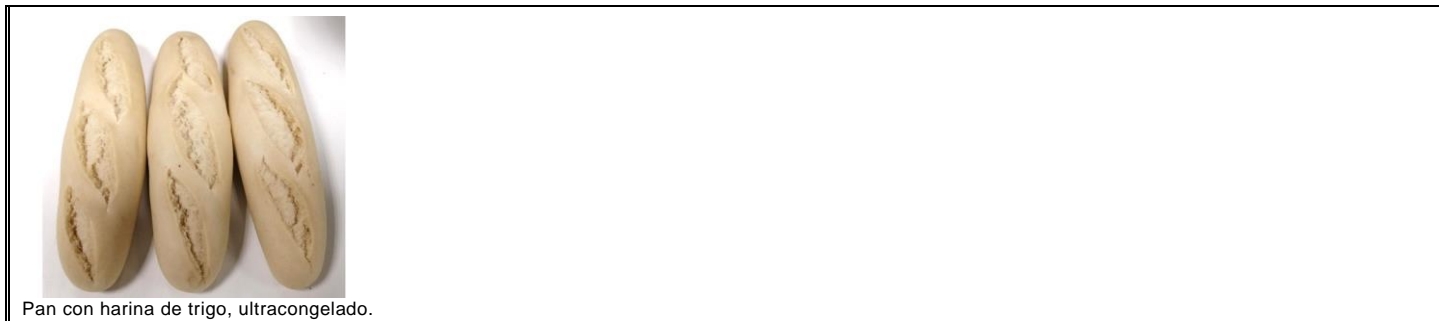
CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	10170346
Compañía	Código del producto
Baker & Baker Global	10170346
Otro	
Código EAN	8436039278158
Código ITF 14	18436039278155
Código NC (EU)	1905908000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento:	Pan de trigo, ultracongelado
-----------------------------------	------------------------------

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



INFORMACIÓN GENERAL

País de origen:	España
Condiciones físicas:	Congelado

INSTRUCCIONES DE USO

instrucciones de trabajo			
Descongelación:	Tiempo:	5 min	
Comentarios	Descongelar a temperatura ambiente.		
Cocción (Horno tradicional):	Tiempo:	13 - 15 min	Temperatura: 220 °C
Comentarios	Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. Modo de preparación: Descongelar durante 5 minutos a temperatura ambiente. Calentar durante 13-15 minutos a temperatura de 180°C (horno de aire) o a 220°C (horno de placas).		
Cocción (Horno de convección):	Tiempo:	13 - 15 min	Temperatura: 180 °C

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso total:	52 g	49 - 55 g		
Peso cocido:	45 g	42 - 48 g		
Altura:	32 mm	28 - 36 mm		
Longitud :	160 mm	145 - 175 mm		
Ancho:	47 mm	43 - 52 mm		
Forma	Típica con 3 cortes transversales.			

INFORMACIÓN SENSORIAL

Cocido			
Sabor:	Ligeramente ácido	Olor:	Característica, Fresco, Cocido, Pan
Aspecto visual:	Típico	Color:	Dorado, Marfil
Estructura:	Crujiente		

Número de artículo: 10170346 Último cambio en: 20.10.2023

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

HARINA DE TRIGO (67%); Agua; Levadura; Sal.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.203 kJ	(284 kcal)
Grasas:	1,1 g	
de las cuales saturadas:	0,4 g	
de cual monoinsaturado:	0,3 g	
de cual poliinsaturado:	0,2 g	
Hidratos de carbono:	57,0 g	
de los cuales azúcares:	3,2 g	
Fibra alimentaria:	2,2 g	
Proteínas:	11,0 g	
Sal (Na x 2,5):	1,4000 g	
Comentarios	valores nutricionales: Producto envasado	

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.125 kJ	(265 kcal)
Grasas:	1,0 g	
de las cuales saturadas:	0,4 g	
de cual monoinsaturado:	0,3 g	
de cual poliinsaturado:	0,2 g	
Hidratos de carbono:	53,0 g	
de los cuales azúcares:	3,0 g	
Fibra alimentaria:	2,1 g	
Proteínas:	10,0 g	
Sal (Na x 2,5):	1,3000 g	
Comentarios	valores nutricionales: Producto listo para consumo	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL ADICIONAL

Información nutricional por 100 g

Grasas del cual grasa trans:	0,0 g
Grasas de los cuales los ácidos grasos trans derivados de animales:	0,0 g
Grasas de los cuales ácidos grasos trans no derivados de animales:	0,0 g
Sal (NaCl):	1.400,0 mg
Minerales - Sodio:	559,0 mg
Agua:	27,3 g
Comentarios	valores nutricionales: Producto envasado

Información nutricional por 100 g

Grasas del cual grasa trans:	0,0 g
Grasas de los cuales los ácidos grasos trans derivados de animales:	0,0 g
Grasas de los cuales ácidos grasos trans no derivados de animales:	0,0 g
Sal (NaCl):	1.300,0 mg
Minerales - Sodio:	31.780,0 mg
Agua:	32,6 g
Comentarios	valores nutricionales: Producto listo para consumo

Número de artículo: 10170346 Último cambio en: 20.10.2023

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
Trigo Khorasan	No	No	No
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	No	No	Sí
Pescado y productos derivados	No	No	No
Cacahuets y productos derivados	No	No	No
Soja y productos derivados	No	Sí	Sí
Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)	No	Sí	Sí
Frutos de cáscara y productos derivados	No	Sí	Sí
Almendra	No	No	No
Avellana	No	No	No
Nuez	No	Sí	Sí
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	No
Mostaza y productos derivados	No	Sí	Sí
Sésamo y productos derivados	No	Sí	Sí
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	No

* De acuerdo con el Reglamento (EU) nº 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, LECHE / LACTOSA, FRUTOS DE CÁSCARA, SEMILLAS DE SÉSAMO, MOSTAZA.
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.

SOSTENIBILIDAD

Tipo:	Aceite de palma - No sostenible	Valor:	Modelo de encadenamiento:
--------------	---------------------------------	---------------	----------------------------------

INFORMACIÓN DIETETICA

Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos:	Si	Adecuado para dietas para celíacos :	No
Adecuado para lacto vegetarianos:	Si	Adecuado para personas con intolerancia a la lactosa:	No
Adecuado para ovo vegetarianos:	Si	Adecuado para personas con alergia a la proteína de leche de vaca:	No
Adecuado para veganos	Si		

Vegano: basándonos en ingredientes cuidadosamente seleccionados y teniendo en cuenta las mejores prácticas de fabricación para minimizar el riesgo de contaminación cruzada.

INFORMACIÓN QUÍMICA

	Nominal	Intervalo	Valor Típico	Método / Comentarios
Contenido				
Contenido de ceniza:	2,1 %			Calculado
Contenido de humedad:	32 %			Calculado

Número de artículo: 10170346 Último cambio en: 20.10.2023

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	100 000	100.000	1		ISO 4833
Coliforms:	/ g	1 000	1.000	1		ISO 4832
E. coli:	/ 1 g	10	10	1		ISO 4831
Staphylococcus aureus:	/ g	10	10	1		ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Ausente	0	1		ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	No detectable				ISO 11290-1

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	450 Días
Temperatura de almacenaje:	<= -18 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar.
Comentarios	Ideally -23,5 - -19,5°C
Condiciones de almacenamiento después de hornear (simulación en laboratorio).	
Vida útil:	2 Días
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	-18 °C
Comentarios	For a short period --15°C is tolerable (e.g. during loading and unloading)

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución			
Peso neto:	4,16 kg	Peso bruto:	4,6 kg
		Número de piezas:	80 PCE
Palet			
Tipo de palet:	Paletas 1200 x 800 mm		
Unidades de entrega por capa:	8 PCE	Capas	8 PCE
		Unidades de entrega por palet:	64 PCE
Peso neto:	266,24 kg	Peso bruto:	319 kg
		Altura total del palet	209 cm
Embalaje primario:			
Descripción:	Saco	Material:	HDPE
Dimensiones:	160		
Peso:	25,58 g		
Color:	Azul		
Longitud (exterior):	770 mm		
Anchura (exterior):	750 mm		
		Material:	PP
Dimensiones:	1000x75 mm		
Peso:	4 g		
Color:	Transparente		
Embalaje secundario:			
Descripción:	Caja	Material:	cartón
Dimensiones:	392x292x242 mm		
Peso:	320 g		
Color:	Marrón		
Longitud (exterior):	392 mm		
Anchura (exterior):	292 mm		
Altura (exterior):	242 mm		
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel
Dimensiones:	130x220 mm		
Peso:	2,97 g		
Color:	Blanco		
Código		Código de lote:	Numero de lote
Embalaje terciario			
Descripción:	Palet	Material:	Madera
Dimensiones:	1200x800x150 mm		
Peso:	25.000 g		
Código			
EAN:	Si		
Comentarios	EAN Code: 18436039278155		

Número de artículo:	10170346	Último cambio en:	20.10.2023
---------------------	----------	-------------------	------------

SEGURIDAD ALIMENTICIA / APPCC

Riesgos físicos - sistema de control específico			
	Presente		Comentarios
Detector de metal:	Si		
Ferroso:		Aparato de control Ø: 2,5 mm	
No ferroso:		Aparato de control Ø: 3 mm	
Acero inoxidable:		Aparato de control Ø: 3 mm	

INFORMACIÓN JURÍDICA

Numeración internacional de los ingredientes		
Tipo	Número:	Comentarios
Código NC (EU)	1905908000	
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.

Último cambio en:	20.10.2023
Modificación:	Puede contener alérgenos