

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Último cambio en:

15.04.2021

B&B Bizcocho de la Abuela

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo

Baker & Baker número artículo

10246055

Compañía

Código del producto

CSM GLOBAL

10246055

Otro

Código EAN

8436542127769

Código NC (EU)

1905907000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento:

Bizcocho con arroz, cocido y ultracongelado

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Producto de panadería / pastelería para consumidores en general (para excepciones, ver la lista de ingredientes y de alérgenos).

INFORMACIÓN GENERAL

País de origen:

Portugal

INSTRUCCIONES DE USO

Aplicación

instrucciones de trabajo

Descongelación:

Tiempo:

90 min

Temperatura:

20 - 23 °C

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	70 g	66 - 74 g		
Altura:	70 mm	60 - 80 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:

Típico, Sin sabores extraños

Olor:

Típico, Sin olores extraños

Aspecto visual:

Congelado

Color:

Amarillo

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Azúcar; Aceite de nabina; HARINA DE TRIGO; Agua; Harina de arroz(11%); Grasa de palma; HUEVO EN POLVO DE GALLINAS CAMPERAS; Almidón modificado; LECHE DESNATADA EN POLVO; SUERO DE LECHE EN POLVO; Gasificantes: Difosfatos, Carbonatos de sodio, Fosfatos de calcio; Jarabe de glucosa; PROTEÍNAS DE LA LECHE; GLUTEN DE TRIGO; Sal; Emulgente: Ésteres lácticos de mono y diglicéridos de ácidos grasos, Mono y diglicéridos de ácidos grasos, Sales sódicas, potásicas y cálcicas de ácidos grasos, Estearoil-2-lactilato cálcico, Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos, Ésteres de propano-1, 2-diol de ácidos grasos; Maltodextrina.

Número de artículo: 10246055 Último cambio en: 15.04.2021

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g		
Valor energético:	1.667 kJ	(398 kcal)
Grasas:	20,4 g	
de las cuales saturadas:	3,1 g	
de cual monoinsaturado:	12,0 g	
de cual poliinsaturado:	5,2 g	
Hidratos de carbono:	46,5 g	
de los cuales azúcares:	25,8 g	
Fibra alimentaria:	1,4 g	
Proteínas:	6,5 g	
Sal (Na x 2,5):	1,0900 g	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL ADICIONAL

Información nutricional por 100 g	
Grasas del cual grasa trans:	0,2 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:	0,3 g
Sal (NaCl):	1.090,0 mg
Minerales - Sodio:	440,0 mg
Agua:	23,1 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	Sí	Sí
Cebada	No	Sí	Sí
Avena	No	Sí	Sí
Espelta	No	Sí	Sí
Trigo Khorasan	No	No	No
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	Sí	Sí	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)	Sí	Sí	Sí
Frutos de cáscara y productos derivados	No	Sí	Sí
Almendra	No	Sí	Sí
Avellana	No	Sí	Sí
Nuez	No	Sí	Sí
Anacardos	No	Sí	Sí
Nueces pecan	No	Sí	Sí
Nueces de Brasil	No	No	No
Pistachos	No	Sí	Sí
Nueces macadamia/Queensland	No	No	No
Apio y productos derivados	No	No	No
Mostaza y productos derivados	No	No	Sí
Sésamo y productos derivados	No	Sí	Sí
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o > 10 mg/l	2 PPM *	No	Sí
Altramuces 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: SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA, SEMILLAS DE SÉSAMO.			

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.

Número de artículo: 10246055 Último cambio en: 15.04.2021

INFORMACIÓN DIETÉTICA

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

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Enterobacteriaceae:	/ g	100				NF V08-054, ISO 21528-2
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Salmonella:	/ 25 g	Ausente				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/25 g	Ausente				PAM 16

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	365 Días
Temperatura de almacenaje:	-18 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar, conservar en un lugar seco y protegido del calor.
Condiciones de conservación después de la descongelación (test de laboratorio)	
Vida útil:	3 Días
Temperatura de almacenaje:	20 - 23 °C
Almacenaje recomendado:	Paquete blíster
Condiciones de conservación después de la descongelación (test de laboratorio)	
Vida útil:	2 Días
Temperatura de almacenaje:	20 - 23 °C
Almacenaje recomendado:	Desembalar
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	< -18 °C

Número de artículo: 10246055 Último cambio en: 15.04.2021

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución			
Peso neto:	4,200 kg	Peso bruto:	4,543 kg
		Número de piezas:	60 PCE
Palet			
Tipo de palet:	Euro paletas		
Unidades de entrega por capa:	8 PCE	Capas:	10 PCE
Peso neto:	336,00 kg	Peso bruto:	388,66 kg
		Unidades de entrega por palet:	80 PCE
		Altura total del palet:	190,40 cm
Embalaje primario:			
Descripción:	Hoja	Material:	Caja de cartón plegable, BOPP
Cantidad:	1,0000 PCE		
Peso:	49,20 g		
Color:	Gris		
Longitud :	380 mm		
Ancho:	275 mm		
Descripción:	Bolsa	Material:	HDPE
Cantidad:	1,0000 PCE		
Peso:	18,50 g		
Color:	Azul		
Ancho:	500 mm		
Altura:	600 mm		
Descripción:	Hoja	Material:	Papel
Cantidad:	60,0000 PCE		
Peso:	0,23 g		
Color:	Blanco		
Diámetro:	60,5 mm		
Descripción:	Papel	Material:	Papel
Cantidad:	60,0000 PCE		
Peso:	0,70 g		
Color:	Blanco		
Longitud :	210 mm		
Ancho:	47 mm		
Embalaje secundario:			
Descripción:	Caja	Material:	Cartón ondulado
Cantidad:	1,0000 PCE		
Peso:	278 g		
Color:	Marrón		
Longitud (exterior):	398 mm		
Anchura (exterior):	293 mm		
Altura (exterior):	176 mm		
Código			
Nombre:	Si	Fecha de caducidad:	DD/MM/AAAA
EAN:	Si	Proveedor:	Si
		Código de lote:	XXXXXXXXXX
		Código de material:	Si
Embalaje terciario:			
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel
Cantidad:	90,0000 PCE		
Peso:	3,2229 g		
Color:	Blanco		
Ancho:	149 mm		
Altura:	210 mm		
Descripción:	Film extensible	Material:	PE
Cantidad:	0,2856 KG		
Color:	Transparente		
Ancho:	500 mm		
Descripción:	Palet	Material:	madera
Cantidad:	1,0000 PCE		
Peso:	23.500 g		
Color:	Azul		
Longitud :	1.200 mm		
Ancho:	800 mm		
Altura:	144 mm		
Descripción:	Film retráctil	Material:	PE
Cantidad:	0,0000 PCE		
Ancho:	500 mm		
Código			
Nombre:	Si	Fecha de caducidad:	DD/MM/AAAA
EAN:	Si	Proveedor:	No
Otros códigos:	SSCC	Código de lote:	XXXXXXXXXX
		Código de material:	Si

Número de artículo: 10246055

Último cambio en:

15.04.2021

SEGURIDAD ALIMENTICIA / APPCC

Riesgos físicos - sistema de control específico

	Presente		Comentarios
Filtros:	Si		
Detector de metal:	Si		
Ferroso:		Aparato de control Ø: 2,5 mm	
No ferroso:		Aparato de control Ø: 2,5 mm	
Acero inoxidable:		Aparato de control Ø: 3,0 mm	
Rayos X:	No		
Inspección visual:	Si		
Método de rechazo:	Parada de la cinta y alarma acústica		

INFORMACIÓN JURÍDICA

Numeración internacional de los ingredientes

Tipo	Número:	Comentarios
Código NC (EU)	1905907000	
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:

15.04.2021

Modificación: