

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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



Último cambio en:	21.02.2018
Código EAN	8436039273815
Código ITF 14:	18436039273914

### ARTIS MINI CHAPATA

#### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

<b>Número artículo</b>	
CSM número artículo	<b>10150179</b>
<b>Compañía</b>	
CSM IBERIA S.A.(ES)	82008
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8436039273917
CSM GLOBAL	10150179

#### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

<b>Denominación del alimento:</b>	Pieza de pan, precocida y ultracongelada
-----------------------------------	--

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



pan precocido, Ultracongelado

#### INFORMACIÓN GENERAL

<b>País de origen:</b>	Portugal
------------------------	----------

#### INSTRUCCIONES DE USO

<b>instrucciones de trabajo</b>			
<b>Descongelación:</b>	<b>Tiempo:</b>	10 min	
<b>Comentarios</b>	Descongelar a temperatura ambiente.		
<b>Cocción (Horno de convección):</b>	<b>Tiempo:</b>	<b>Temperatura:</b>	190 °C
<b>Comentarios</b>	Hornear a 190°C durante 13 - 16 minutos en horno precalentado.		
<b>Cocción (Horno tradicional):</b>	<b>Tiempo:</b>	<b>Temperatura:</b>	220 °C

#### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
<b>Peso total:</b>	40 g	> 36,4 g		
<b>Longitud :</b>	70 mm	60 - 80 mm		
<b>Ancho:</b>	60 mm	50 - 70 mm		

#### INFORMACIÓN SENSORIAL

<b>Sabor:</b>	Típico, Pan	<b>Olor:</b>	Típico, Pan
<b>Aspecto visual:</b>	Rectangular	<b>Color:</b>	Beige
<b>Estructura:</b>	Típico		

#### DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

**Harina de trigo; Agua; Harina de trigo malteado; Extracto de malta de cebada; Sal; Levadura; Antiaglomerante: Carbonato de calcio (E 170); Emulgente: Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 472e); Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico (E 300); Enzimas.**

Número de artículo: 10150179      Último cambio en: 21.02.2018

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

### Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.046 kJ	(247 kcal)
Grasas:	1,4 g	
de las cuales saturadas:	0,4 g	
Hidratos de carbono:	49,0 g	
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	2,6 g	
Proteínas:	7,8 g	
Sal (Na x 2,5):	0,9300 g	

## INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos	Presente		
	producto	línea de producción	fábrica
<b>Alérgenos legales (según Reglamento (UE) n o 1169/2011)</b>			
<b>Cereales que contienen gluten y productos derivados</b>	Sí	Sí	Sí
Trigo	Sí	Sí	Sí
Centeno	No	Sí	Sí
Cebada	Sí	Sí	Sí
Avena	No	Sí	Sí
Espelta	No	No	No
Kamut	No	No	No
<b>Crustáceos y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Huevos y productos derivados</b>	No	No	Sí
<b>Pescado y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Cacahuets y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Soja y productos derivados</b>	No	Sí	Sí
<b>Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)</b>	No	Sí	Sí
<b>Frutos secos de cáscara y productos derivados</b>	No	No	Sí
Almendra	No	No	Sí
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
<b>Apio y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Mostaza y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Sésamo y productos derivados</b>	No	Sí	Sí
<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones &gt; 10 mg/kg o &gt; 10 mg/l</b>	PPM *	Sí	Sí
<b>Altramuces y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Moluscos y productos derivados</b>	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, Soja, Sulfito, Leche / Lactosa.

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

## SOSTENIBILIDAD

Tipo: PO - No sostenible      Valor:      Modelo de encadenamiento:

## INFORMACIÓN DIETETICA

Kosher: Sí - no certificado  
Halal: Sí - no certificado  
Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos: Si

Número de artículo: 10150179      Último cambio en: 21.02.2018

## INFORMACIÓN QUÍMICA

	Nominal	Intervalo	Valor Típico	Método / Comentarios
<b>Contenido</b>				
Contenido de humedad:	34,8 %			Horno de secado

## INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	100 000				ISO 4833
Mohos:	/ g	500				ISO 7954
Levaduras:	/ g	500				ISO 7954
Salmonella:	/25 g	Ausente				ISO 6579:2002

## CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

<b>Condiciones de almacenaje</b>	
Vida útil:	540 Días
Temperatura de almacenaje:	-21 - -15 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar.

## INFORMACIÓN DE EMBALAJE

<b>Unidad de distribución</b>			
Peso neto:	6,4 kg	Peso bruto:	7,02 kg
		Número de piezas:	160 PCE
<b>Embalaje primario:</b>			
Descripción:	Bolsa	Material:	HDPE
<b>Embalaje secundario:</b>			
Descripción:	Caja	Material:	cartón

## 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.