

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Especificación válida para productos con fecha de consumo preferente a partir del:	31.07.2025
Último cambio en:	12.12.2023

Artis chapata maxi bocata

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	10150169
Compañía	
Baker & Baker Global	Código del producto 10150169
Otro	
Código EAN	8436039274037
Código ITF 14	18436039274034
Código NC (EU)	1905903000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Pan con harinas de trigo (58%) y de trigo malteada (1,1%), ultracongelada

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Ultracongelado

Pan con harinas de trigo (58%) y de trigo malteada (1,1%), ultracongelada.

INFORMACIÓN GENERAL

País de origen: Portugal

INSTRUCCIONES DE USO

instrucciones de trabajo			
Descongelación:	Tiempo:	20 min	
Comentarios	Descongelar a temperatura ambiente.		
Cocción (Horno de convección):	Tiempo:	20 min	Temperatura: 190 °C
Cocción (Horno tradicional):	Tiempo:	20 min	Temperatura: 190 °C

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso total:	140 g	> 133,7 g		
Longitud :	230 mm	215 - 245 mm		
Ancho:	70 mm	60 - 80 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Típico, Pan	Olor:	Típico, Pan
Aspecto visual:	Rectangular	Color:	Beige
Estructura:	Típico		

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Harina de TRIGO; Agua; Levadura; Sal; Harina de TRIGO malteado; Extracto de malta (CEBADA) (CEBADA; Agua); Emulgente: Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos; Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico.

Número de artículo: 10150169

Último cambio en: 12.12.2023

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g		
Valor energético:	1.098 kJ	(259 kcal)
Grasas:	1,2 g	
de las cuales saturadas:	0,3 g	
de cual monoinsaturado:	0,2 g	
de cual poliinsaturado:	0,7 g	
Hidratos de carbono:	52 g	
de los cuales azúcares:	2,9 g	
Fibra alimentaria:	3,1 g	
Proteínas:	8,2 g	
Sal (Na x 2,5):	0,95 g	
Comentarios	Nutritional information for the pre-baked product.	

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):	950,0 mg
Minerales - Sodio:	380,00 mg
Agua:	33,6 g
Comentarios	Nutritional information for the pre-baked product.

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	Sí	Sí	Sí
Avena	No	Sí	Sí
Espelta	No	No	No
Trigo Khorasan	No	No	No
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	No	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)	No	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	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	No	No
Sésamo y productos derivados	No	Sí	Sí
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	Sí	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: SEMILLAS DE SÉSAMO, SOJA, SULFITOS, LECHE / LACTOSA, FRUTOS DE CÁSCARA, HUEVO.

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.

Número de artículo: 10150169

Último cambio en: 12.12.2023

SOSTENIBILIDAD

Tipo: Aceite de palma Valor: 100 % Modelo de encadenamiento: Balance de masas

Modelo de la cadena de suministro: Balance de masas. Contribuye a la producción de aceite de palma sostenible www.rspo.org.

INFORMACIÓN DIETÉTICA

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:	1,6 %			Calculado
Contenido de humedad:	33,6 %			Horno de secado

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	100 000				ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	10				ISO 7402
Mohos:	/ g	500				ISO 7954
Levaduras:	/ g	500				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	10				ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Ausente				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	Ausente				ISO 11290-1

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	540 Días
Temperatura de almacenaje:	Congelado: < -18 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar.
Condiciones de conservación una vez abierto (test laboratorio), Condiciones de conservación después de la descongelación (test de laboratorio)	
Vida útil:	1 Días
Temperatura de almacenaje:	Ambiente: 15 - 25 °C
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	< -18 °C
Comentarios	-18±3°C

Número de artículo:	10150169	Último cambio en:	12.12.2023
---------------------	----------	-------------------	------------

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución			
Peso neto:	7,00 kg	Peso bruto:	7,62 kg
Palet		Número de piezas:	50 PCE
Tipo de palet:	Paletas 1200 x 800 mm	Unidades de entrega por palet:	28 PCE
Unidades de entrega por capa:	4 PCE	Capas:	7 PCE
Peso neto:	196 kg	Peso bruto:	236,66 kg
Embalaje primario:		Altura total del palet:	197 cm
Descripción:	Bolsa	Material:	HDPE
Dimensiones:	585/240x920 mm		
Peso:	33 g		
Color:	Transparente		
Embalaje secundario:			
Descripción:	Caja	Material:	cartón
Dimensiones:	597x393x260 mm		
Peso:	587 g		
Código			
Nombre:	Si	Fecha de caducidad:	DD/MM/AAAA
Otros códigos:	Peso, Proporción de los ingredientes, Código de barras	Proveedor:	Si
		Código de lote:	ASSDnn
Embalaje terciario			
Descripción:	Palet	Material:	Madera
Dimensiones:	1200x800x1970 mm		
Peso:	23.000 g		
Descripción:	Envoltorio	Material:	Plástico
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel
Código			
Nombre:	Si	Fecha de caducidad:	DD/MM/AAAA
Otros códigos:	Código de barras	Proveedor:	Si
Comentarios:	GTIN-Code: 18436039274034	Código de lote:	Si

SEGURIDAD ALIMENTICIA / APPCC

Riesgos físicos - sistema de control específico			
	Presente		Comentarios
Filtros:	Si		
Detector de metal:	Si		
Ferroso:		Aparato de control Ø:	4,5 mm
No ferroso:		Aparato de control Ø:	4,5 mm
Acero inoxidable:		Aparato de control Ø:	4,5 mm

INFORMACIÓN JURÍDICA

Numeración internacional de los ingredientes		
Tipo	Número:	Comentarios
Código NC (EU)	1905903000	
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:	12.12.2023
Modificación:	Declaración de ingredientes, Información nutricional, Puede contener alérgenos, Caducidad e información logística - Periodo de validez después de la cocción