

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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



Último cambio en:	24.05.2017
Código EAN	8436039279346 8436039279346 8436039279346
Código ITF 14:	18436039279343

**ARTIS OLIVAS FAMILIAR**

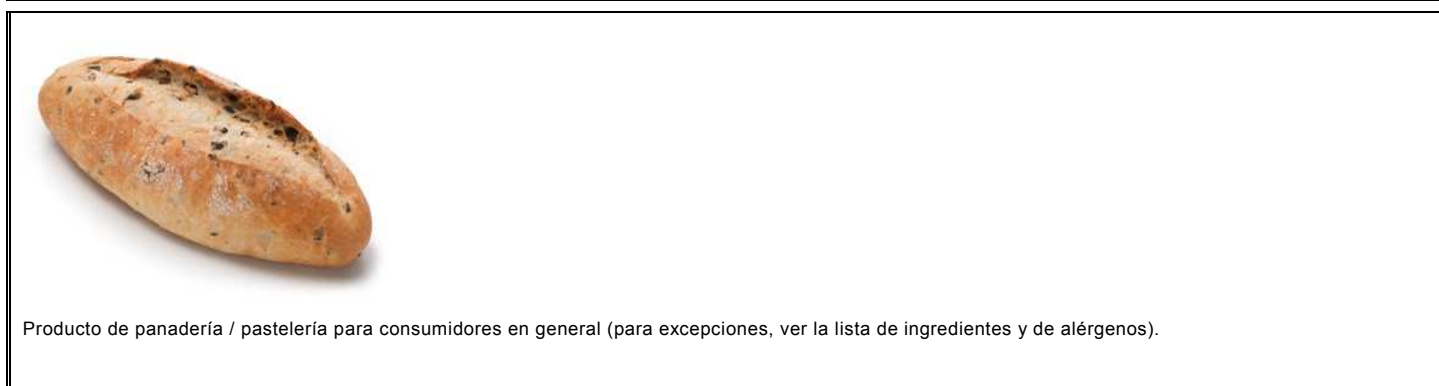
### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

<b>Número artículo</b>	
CSM número artículo	<b>10178491</b>
<b>Compañía</b>	
	<b>Código del producto</b>
CSM IBERIA S.A.(ES)	84033
CSM IBERIA S.A.(PT)	84033
CSM GLOBAL	10178491

### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

**Denominación del alimento:** Pieza grande de pan con olivas (16%), precocido y ultracongelado.

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



### INFORMACIÓN GENERAL

<b>Condiciones físicas:</b>	Congelado
<b>País de origen:</b>	Portugal

### INSTRUCCIONES DE USO

<b>instrucciones de trabajo</b>	
<b>Descongelación:</b>	<b>Temperatura:</b> 20 - 23 °C
<b>Comentarios</b>	Descongelar durante 20 minutos.
<b>Cocción:</b>	
<b>Comentarios</b>	Cocer en horno precalentado a 180 - 185°C (horno de aire) o 210 - 220°C (horno de placas) durante 25 □ 30 min

### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
<b>Peso</b>	350 g	340 - 360 g		
<b>Altura:</b>	70 mm	60 - 80 mm		
<b>Longitud :</b>	270 mm	240 - 300 mm		
<b>Ancho:</b>	130 mm	110 - 150 mm		

### DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

**Harina de trigo;** Aceitunas negras (16%) (Aceitunas; Agua; Sal; Estabilizante: Gluconato ferroso (E 579)); Agua; Aceite vegetal: Aceite de oliva extra virgen; Levadura; **Harina de centeno;** Sal; Corrector de acidez: Carbonato de calcio (E 170), Fosfatos de calcio (E 341); Emulgente: Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 472e), Lecitinas (E 322); Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico (E 300).

Número de artículo: 10178491      Último cambio en: 24.05.2017

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**
**Información nutricional por 100 g**

Valor energético:	1.242 kJ	(296 kcal)
Grasas:	10,6 g	
de las cuales saturadas:	2,1 g	
Hidratos de carbono:	40,9 g	
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	4,3 g	
Proteínas:	7,4 g	
Sal (Na x 2,5):	1,1500 g	

**INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS**

Alérgenos	Presente		
	producto	línea de producción	fábrica
<b>Alérgenos legales (según Reglamento (UE) n° 1169/2011)</b>			
Cereales que contienen gluten y productos derivados	Sí	Sí	Sí
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 secos de cáscara y productos derivados	No	Sí	Sí
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	0 PPM *	No	Sí
Altramucos 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 SO<sub>2</sub>, cuando su concentración sea superior a 10 mg/kg o 10 mg/l.

**Puede contener alérgenos**

Puede contener trazas de: Soja, Leche / Lactosa, Frutos secos, Sésamo, 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.

**INFORMACIÓN PRODUCTOS ORGÁNICOS**

Orgánico: No

**INFORMACIÓN DIETÉTICA**

Kosher: No  
 Halal: No  
 Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos: Si

**INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA**

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-2
Listeria monocytogenes:	/ g	100				ISO 11290-2
Salmonella:	/25 g	Ausente				ISO 6579:2002, PAM 55.7

**CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA**
**Condiciones de almacenaje**

Vida útil: 300 Días  
 Temperatura de almacenaje: -25 - -15 °C  
 Almacenaje recomendado: Una vez descongelado, no volver a congelar

<b>Número de artículo:</b> 10178491	<b>Último cambio en:</b> 24.05.2017
-------------------------------------	-------------------------------------

**INFORMACIÓN DE EMBALAJE**

<b>Unidad de distribución</b>			
<b>Peso neto:</b> 8,4 kg	<b>Peso bruto:</b> 9,03 kg	<b>Número de piezas:</b> 24 PCE	
<b>Embalaje primario:</b>			
<b>Descripción:</b> Bolsa	<b>Material:</b> HDPE		
<b>Embalaje secundario:</b>			
<b>Descripción:</b> Caja	<b>Material:</b> Cartón ondulado		
<b>Descripción:</b> Etiqueta	<b>Material:</b> Papel		
<b>Descripción:</b> Etiqueta	<b>Material:</b> Papel		

**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.