

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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



Último cambio en:	07.02.2018
Código EAN	8436039279360 8436039279360 8436039279360
Código ITF 14:	18436039279367

**Artis pipas familiar**

### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

#### Número artículo

CSM número artículo **10178493**

#### Compañía Código del producto

CSM IBERIA S.A.(ES)	84035
CSM IBERIA S.A.(PT)	84035
CSM GLOBAL	10178493

### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

**Denominación del alimento:** Pieza grande de pan con semillas de girasol, precocido y ultracongelado

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

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

### INFORMACIÓN GENERAL

**Condiciones físicas:** Congelado  
**País de origen:** Portugal

### INSTRUCCIONES DE USO

#### Aplicación

#### instrucciones de trabajo

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

### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
<b>Peso</b>	350 g	340 - 360 g		
<b>Altura:</b>	60 mm	50 - 70 mm		
<b>Longitud :</b>	270 mm	240 - 300 mm		
<b>Ancho:</b>	120 mm	100 - 140 mm		

### INFORMACIÓN SENSORIAL

<b>Sabor:</b>	Típico, Sin sabores extraños	<b>Olor:</b>	Típico, Sin olores extraños
<b>Aspecto visual:</b>	Con semillas	<b>Color:</b>	Marrón claro

### DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

**Harina de trigo; Harina de centeno;** Agua; Semillas de girasol(11%); Levadura; Sal; Corrector de acidez: Carbonato de calcio; Emulgente: Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos, Lecitinas; Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico.

Número de artículo: 10178493      Último cambio en: 07.02.2018

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

### Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.343 kJ	(318 kcal)
Grasas:	6,3 g	
de las cuales saturadas:	0,9 g	
Hidratos de carbono:	53,6 g	
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	10,7 g	
Proteínas:	9,6 g	
Sal (Na x 2,5):	0,830 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	Sí	Sí	Sí
Cebada	No	Sí	Sí
Avena	No	Sí	Sí
Espelta	No	Sí	Sí
Kamut	No	No	No
<b>Crustáceos y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Huevos y productos derivados</b>	No	Sí	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	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
<b>Apio y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Mostaza y productos derivados</b>	No	No	Sí
<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>	0 PPM *	No	Sí
<b>Altramucos 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: Soja, Leche / Lactosa, Frutos secos de cáscara, 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 DIETETICA

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

Número de artículo: 10178493      Último cambio en: 07.02.2018

## 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:	-18 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar.

## INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución			
Peso neto:	8,400 kg	Peso bruto:	9,032 kg
		Número de piezas:	24 PCE
Embalaje primario:			
Descripción:	Bolsa	Material:	HDPE
Embalaje secundario:			
Descripción:	Caja	Material:	Cartón ondulado
Descripción:	Etiqueta	Material:	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.