

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Último cambio en:	31.07.2017
Código EAN	8436039270466
Código ITF 14:	18436039270463

HERRADURA CABELLO

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
CSM número artículo	10150694
Compañía	
	Código del producto
CSM IBERIA S.A.(PT)	70049
CSM IBERIA S.A.(ES)	70049
CSM GLOBAL	10150694

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Pieza rectangular de masa de hojaldre rellena de cabello de ángel, cruda y ultracongelada.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Pieza rectangular de masa de hojaldre rellena de cabello de ángel, cruda y ultracongelada.

INFORMACIÓN GENERAL

Condiciones físicas: Congelado
País de origen: España

INSTRUCCIONES DE USO

Aplicación			
Cocción			
instrucciones de trabajo			
Descongelación:	Tiempo:	20 min	Temperatura: 20 °C
Cocción (Horno tradicional):	Tiempo:	25 - 28 min	Temperatura: 225 °C
Cocción (Horno de convección):	Tiempo:	25 - 28 min	Temperatura: 185 °C

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	140,0 g	130,5 - 152,6 g		
Altura:	18 mm	15 - 21 mm		
Longitud :	240 mm	232 - 248 mm		
Ancho:	55 mm	51 - 59 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

Masa			
Sabor:	Típico	Olor:	Típico
Aspecto visual:	Congelado, Rectangular	Color:	Blanco amarillento claro
Relleno			
Sabor:	Típico	Olor:	Típico
Aspecto visual:	Congelado	Color:	Marrón Claro

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Cabello de ángel(36%) (Pulpa de calabaza; Azúcar; Glucosa; Espesante: Goma garrofin (E 410), Carragenanos (E 407); Corrector de acidez: Ácido cítrico (E 330); Aroma; Conservador: Sorbato potásico (E 202), **Metabisulfito sódico (E 223) (contiene sulfito)**); **Harina de trigo**; Margarina (Grasa de palma; Agua; Aceite de girasol; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 471); Sal; Aroma; Corrector de acidez: Ácido cítrico (E 330); Colorante: Carotenos (E 160a)); Agua; Sal; **Gluten de trigo**.

Número de artículo: 10150694 Último cambio en: 31.07.2017

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.489 kJ	(356 kcal)
Grasas:	17,0 g	
de las cuales saturadas:	8,7 g	
Hidratos de carbono:	43,3 g	
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	22,5 g	
Proteínas:	6,5 g	
Sal (Na x 2,5):	0,7018 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
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	No	Sí	Sí
Pescado y productos derivados	No	Sí	Sí
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	Sí
Mostaza y productos derivados	No	No	No
Sésamo y productos derivados	No	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o > 10 mg/l	35 PPM *	Sí	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 SO₂, cuando su concentración sea superior a 10 mg/kg o 10 mg/l.

Puede contener alérgenos

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

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
Aerobios mesófilos:	/ g	1 000 000		5	0	ISO 4833
E. coli:	/ g	100	10	5	2	ISO 16649-2
Mohos:	/ g	20 000		5	0	ISO 7954
Levaduras:	/ g	20 000		5	0	ISO 7954
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000	100	5	2	ISO 6888-1
Listeria monocytogenes:	/ g	100	10	5	2	ISO 11290-1
Salmonella:	/25 g	Ausente		5	0	ISO 6579:2002

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje

Vida útil: 410 Días
 Temperatura de almacenaje: -18 °C
 Almacenaje recomendado: Una vez descongelado, no volver a congelar

Número de artículo:	10150694	Último cambio en:	31.07.2017
---------------------	----------	-------------------	------------

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución

Peso neto:	7,7 kg	Peso bruto:	7,99 kg	Número de piezas:	55 PCE
-------------------	--------	--------------------	---------	--------------------------	--------

Embalaje primario:

Descripción:	Bolsa	Material:	HDPE
---------------------	-------	------------------	------

Embalaje secundario:

Descripción:	Caja	Material:	Cartón ondulado
---------------------	------	------------------	-----------------

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.