

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Último cambio en:	26.04.2017
Código EAN	8436039279469
	8436039279469
Código ITF 14:	18436039279466

ENSAIMADA MINI CREMA

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
CSM número artículo	10185850
Compañía	
CSM IBERIA S.A.(ES)	70327
CSM GLOBAL	10185850

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento:	Ensaimada rellena de crema, cruda y ultracongelada.
-----------------------------------	---

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Ensaimada rellena de crema, cruda y ultracongelada.

INFORMACIÓN GENERAL

País de origen:	España
------------------------	--------

INSTRUCCIONES DE USO

instrucciones de trabajo				
Descongelación:	Tiempo:	20 min		
Comentarios	Temperatura ambiente			
Fermentar:	Tiempo:	85 - 95 min	Temperatura:	30 - 33 °C
			H.R.:	85 - 95 %
Cocción (Horno de convección):	Tiempo:	9 - 11 min	Temperatura:	190 °C

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	45 g	38,9 - 51,1 g		
Altura:	23 mm			
Longitud :	72 mm			
Ancho:	70 mm			

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Típico	Olor:	Típico
Aspecto visual:	Congelado, Redonda	Color:	Blanco amarillento claro
Relleno			
Sabor:	Típico	Olor:	Típico
		Color:	Amarillo

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Crema pastelera (33%) (Agua; Azúcar; Almidón modificado; **Suero de leche en polvo (contiene huevo); Leche en polvo; Clara de huevo deshidratada;** Gelificante: Alginato sódico (E 401); Estabilizante: Sulfato de calcio (E 516), Fosfatos de sodio (E 339), Difosfatos (E 450); Conservador: Sorbato potásico (E 202); Sal; Colorante: Carotenos (E 160a); Aroma); **Harina de trigo;** Manteca de cerdo; Agua; Azúcar; Aceite de girasol; Levadura; **Huevo en polvo;** Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 471), Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 472e), **Lecitina de soja (E 322); Gluten de trigo;** Sal; Dextrosa; Acidulante: Ácido láctico (E 270), Ácido ascórbico (E 300); Antiaglomerante: Carbonato de calcio (E 170); Aroma; **Harina de soja;** Estabilizante: Difosfatos (E 450), Fosfatos de calcio (E 341), Difosfatos (E 450); Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico (E 300); Enzimas.

Número de artículo: 10185850 Último cambio en: 26.04.2017

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.376 kJ	(329 kcal)
Grasas:	18,0 g	
de las cuales saturadas:	13,9 g	
Hidratos de carbono:	36,3 g	
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	16,5 g	
Proteínas:	5,2 g	
Sal (Na x 2,5):	0,3816 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	Sí	Sí	Sí
Pescado y productos derivados	No	No	Sí
Cacahuets y productos derivados	No	No	No
Soja y productos derivados	Sí	Sí	Sí
Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)	Sí	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	1 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: Sésamo, Frutos secos, Sulfito.

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: No

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
E. coli:	/ g	100	10	5	2	ISO 16649-2
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
Clostridium perfringens:	/ g	10		5	0	Por definir

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje

Vida útil: 227 Días
 Temperatura de almacenaje: -18 °C
 Almacenaje recomendado: Una vez descongelado, no volver a congelar

Número de artículo: 10185850	Último cambio en: 26.04.2017
-------------------------------------	-------------------------------------

INFORMACIÓN DE EMBALAJE**Unidad de distribución**

Peso neto: 4 kg	Peso bruto: 4,31 kg	Número de piezas: 89 PCE
------------------------	----------------------------	---------------------------------

Embalaje primario:

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

Descripción: Hoja	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.