

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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



Último cambio en:	11.07.2017
Código EAN	8436542120777 8436542120777
Código ITF 14:	18436542120774

### CHAPACOCA

#### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

<b>Número artículo</b>	
CSM número artículo	<b>10186600</b>
<b>Compañía</b>	
CSM IBERIA S.A.(ES)	85089
CSM GLOBAL	10186600

#### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

<b>Denominación del alimento:</b>	Pan precocido y congelado
-----------------------------------	---------------------------

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Congelado, Productos de panadería y pastelería

Pieza de pan parcialmente cocida. Presenta una corteza muy fina y miga ligera, suave y alveolada

#### INFORMACIÓN GENERAL

<b>País de origen:</b>	España
------------------------	--------

#### INSTRUCCIONES DE USO

<b>instrucciones de trabajo</b>			
<b>Descongelación:</b>	<b>Tiempo:</b>	20 min	
<b>Comentarios</b>	Descongelar a temperatura ambiente.		
<b>Cocción (Horno de convección):</b>	<b>Tiempo:</b>	5 - 7 min	<b>Temperatura:</b> 230 °C
<b>Cocción (Horno tradicional):</b>	<b>Tiempo:</b>	5 - 7 min	<b>Temperatura:</b> 250 °C

#### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
<b>Peso total:</b>	210 g	197 - 223 g		
<b>Peso cocido:</b>	179 g			
<b>Longitud :</b>	368 mm	350 - 385 mm		
<b>Ancho:</b>	100 mm	95 - 105 mm		

#### INFORMACIÓN SENSORIAL

<b>Sabor:</b>	Pan, Característica	<b>Olor:</b>	Pan, Característica
<b>Aspecto visual:</b>	Típico	<b>Color:</b>	Blanco
<b>Estructura:</b>	Ligera, Suave		

#### DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

<b>Harina de trigo;</b> Agua; Levadura; Sal; Aceite vegetal: Orujo de oliva; Mejorante ( <b>Masa madre de trigo deshidratada;</b> Harina de maíz; <b>Harina de cebada malteada;</b> Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico (E 300)).
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Número de artículo: 10186600      Último cambio en: 11.07.2017

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g		
Valor energético:	1.052 kJ	(248 kcal)
Grasas:	0,6 g	
de las cuales saturadas:	0,2 g	
Hidratos de carbono:	49,0 g	
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	2,2 g	
Proteínas:	9,5 g	
Sal (Na x 2,5):	1,2500 g	
Comentarios	Información nutricional de producto cocido.	

## INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos	Presente		
	producto	línea de producción	fábrica
<b>Alérgenos legales (según Reglamento (UE) n o 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	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: Huevo, Leche / Lactosa, Soja, Frutos secos, Sésamo, 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

## SOSTENIBILIDAD

Tipo:	No PO/PK	Valor:	Modelo de encadenamiento:
-------	----------	--------	---------------------------

## INFORMACIÓN DIETETICA

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

## INFORMACIÓN QUÍMICA

	Nominal	Intervalo	Valor Típico	Método / Comentarios
pH				
pH:	5,3			pHmetro

Número de artículo: 10186600	Último cambio en: 11.07.2017
------------------------------	------------------------------

**INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA**

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	100 000				ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	100				ISO 7402
E. coli:	/ g	10				ISO 4831
Mohos:	/ g	100				ISO 7954
Levaduras:	/ g	100				ISO 7954
Staphylococcus aureus:	/ g	10				
Listeria monocytogenes:	/ g	Ausente				ISO 11290-1
Salmonella:	/25 g	Ausente				ISO 6579:2002

**CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA**

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	365 Días
Temperatura de almacenaje:	-25 - -18 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar

**INFORMACIÓN DE EMBALAJE**

Unidad de distribución			
<b>Peso neto:</b>	5,3 kg	<b>Peso bruto:</b>	5,904 kg
		<b>Número de piezas:</b>	25 PCE
Embalaje primario:			
<b>Descripción:</b>	Bolsa	<b>Material:</b>	HDPE
Embalaje secundario:			
<b>Descripción:</b>	Caja	<b>Material:</b>	cartón

**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.