

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Último cambio en:	01.03.2018
Código EAN	8436542121491 8436542121491 8436542121491
Código ITF 14:	18436542121498

PALMIER XXXL

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo

CSM número artículo **10187946**

Compañía Código del producto

CSM IBERIA S.A.(ES)	70350
CSM IBERIA S.A.(PT)	70350
CSM BENELUX BV	70350
CSM GLOBAL	10187946

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Pieza de masa de hojaldre, con forma de palmera, cruda y ultracongelada

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Pieza de masa de hojaldre, con forma de palmera, cruda y ultracongelada.

INFORMACIÓN GENERAL

Condiciones físicas: Congelado
País de origen: España

INSTRUCCIONES DE USO

Aplicación

Cocción

instrucciones de trabajo

Descongelación:	Tiempo: 20 - 30 min	Temperatura: 20 °C
Comentarios	Temperatura ambiente	
Cocción (Horno tradicional):	Tiempo: 45 - 50 min	Temperatura: 190 - 200 °C
Cocción (Horno de convección):	Tiempo: 40 - 50 min	Temperatura: 180 - 190 °C
Comentarios	Es aconsejable dar la vuelta a la palmera cuando lleva unos 30 minutos de cocción	

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	350 g	334,3 - 365,75 g		
Altura:	36 mm	33 - 39 mm		
Longitud :	200 mm	188 - 212 mm		
Ancho:	53 mm	46 - 60 mm		
Forma	Palmera			

INFORMACIÓN SENSORIAL

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

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Harina de trigo; Margarina (Aceite 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; Azúcar; Sal; **Gluten de trigo.**

Número de artículo: 10187946 Último cambio en: 01.03.2018

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.690 kJ	(405 kcal)
Grasas:	24,5 g	
de las cuales saturadas:	12,6 g	
Hidratos de carbono:	40,7 g	
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	14,8 g	
Proteínas:	5,0 g	
Sal (Na x 2,5):	0,9404 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
Trigo	Sí	Sí	Sí
Centeno	No	No	No
Cebada	No	Sí	Sí
Avena	No	No	No
Espelta	No	No	No
Kamut	No	No	No
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
Almendra	No	No	Sí
Avellana	No	Sí	Sí
Nuez	No	No	No
Anacardos	No	No	No
Nueces pecan	No	No	No
Nueces de Brasil	No	No	No
Pistachos	No	No	No
Nueces macadamia/Queensland	No	No	No
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: Sulfito, Huevo, Soja, Leche / Lactosa, Frutos secos de cáscara.

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: 10187946

Último cambio en: 01.03.2018

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

INFORMACIÓN DE EMBALAJE
Unidad de distribución

Peso neto:	14 kg	Peso bruto:	14,59 kg	Número de piezas:	40 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.