FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com

Último cambio en:	28.12.2017
Código EAN	8436039278707
Código ITF 14:	18436039278704

B&B Booguie Acucarado

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
CSM número artículo	**10174194**
Compañía	**Código del producto**
CSM IBERIA S.A.(PT)	75033
CSM IBERIA S.A.(ES)	75033
CSM GLOBAL	10174194

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Rosquilla de masa frita cubierta de azúcar, ultracongelada

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pasteles

Pastelería ultracongelada

INFORMACIÓN GENERAL

Condiciones físicas: Típico
País de origen: España

INSTRUCCIONES DE USO

instrucciones de trabajo

Descongelación: **Tiempo:** 30 - 45 min
Comentarios Descongelar 30-45 minutos a temperatura ambiente.

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso total:	65 g	58,1 - 71,9 g		
Peso masa:	58,4 g	52,2 - 64,6 g		
Peso decoración:	6,6 g	5,9 - 7,3 g		
Altura:	31 mm	26 - 36 mm		
Diámetro:	108 mm	100 - 116 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Dulce frito, Pasteles	**Olor:**	Frito, Vainilla
Aspecto visual:	Típico	**Color:**	Dorado, Marfil
Estructura:	Suave		

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Masa: **Harina de trigo**; Agua; Grasa vegetal: Palma; Azúcar; Dextrosa; Aceite vegetal: Girasol; Levadura; **Harina de soja**; **Suero lácteo**; Gasificantes: Difosfatos (E 450), Carbonatos de sodio (E 500); Sal; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 471), Estearoil-2-lactilato sódico (E 481); Aroma; **Huevo en polvo**; Colorante: Carotenos (E 160a); **Leche desnatada en polvo**. COBERTURA (7,7%): Azúcar.

B&B Booguie Acucarado

Número de artículo:	10174194	**Último cambio en:**	28.12.2017

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g		
Valor energético:	1.839 kJ	(440 kcal)
Grasas:	26,0 g	
de las cuales saturadas:	12,0 g	
Hidratos de carbono:	45,0 g	
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	15,0 g	
Proteínas:	6,2 g	
Sal (Na x 2,5):	0,6300 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	No
Cacahuetes 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	No
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	0 PPM *	No	No
Altramuces y productos derivados	No	No	No
Moluscos y productos derivados	No	No	No

*** De acuerdo con el Reglamento (EU) nº 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: 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

SOSTENIBILIDAD

Tipo:	PO - No sostenible	**Valor:**		**Modelo de encadenamiento:**	

INFORMACIÓN DIETETICA

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

INFORMACIÓN QUÍMICA

	Nominal	**Intervalo**	**Valor Típico**	**Método / Comentarios**
Contenido				
Contenido de humedad:	20 %			Calculado

B&B Booguie Acucarado

Número de artículo:	10174194	**Último cambio en:**	28.12.2017

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	**/ g**	10 000	10.000	1		ISO 4833
Coliforms:	**/ g**	100	10	5	2	ISO 4832
E. coli:	**/ g**	10	10	5		ISO 4831
Staphylococcus aureus:	**/ g**	10	10	1		ISO 6888-1
Listeria monocytogenes:	**/ g**	100	100	5		ISO 11290-1
Salmonella:	**/25 g**	Ausente	0	1		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

Peso neto:	3,120 kg	**Peso bruto:**	3,603 kg	**Número de piezas:**	48 PCE

Embalaje primario:

Descripción:	Bolsa	**Material:**	HDPE

Embalaje secundario:

Descripción:	Caja	**Material:**	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.