

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Último cambio en:	23.01.2019
Código EAN	8436039273818
Código ITF 14:	18436039273815

ARTIS MINI ARLEQUIN

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
CSM número artículo	10149036
Compañía	Código del producto
CSM IBERIA S.A.(PT)	85028
CSM IBERIA S.A.(ES)	85028
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8436039273818
CSM GLOBAL	10149036

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Pieza de pan con harinas de trigo (56%) y de trigo malteada (2,6%), precocida y ultracongelada

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



pan precocido, Ultracongelado

INFORMACIÓN GENERAL

País de origen: Portugal

INSTRUCCIONES DE USO

Descongelación:
Comentarios Descongelar a temperatura ambiente durante 10 minutos.
Cocción:
Comentarios Hornear a 190°C durante 13 - 16 minutos en horno precalentado.

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	40 g	>= 36,4 g		
Longitud :	135 mm	125 - 145 mm		
Ancho:	65 mm	55 - 75 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Típico, Pan	Olor:	Típico, Pan
Aspecto visual:	Típico	Color:	Beige
Estructura:	Típico		

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

HARINA DE TRIGO; Agua; HARINA DE TRIGO MALTEADA; EXTRACTO DE MALTA DE CEBADA; Sal; Levadura; Antiaglomerante: Carbonato de calcio (E 170); Emulgente: Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 472e); Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico (E 300); Enzimas.

Número de artículo:	10149036	Último cambio en:	23.01.2019
---------------------	----------	-------------------	------------

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g		
Valor energético:	1.046 kJ	(247 kcal)
Grasas:	1,4 g	
de las cuales saturadas:	0,4 g	
Hidratos de carbono:	49,0 g	
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	2,6 g	
Proteínas:	7,8 g	
Sal (Na x 2,5):	0,9300 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	Sí	Sí
Cebada	Sí	Sí	Sí
Avena	No	Sí	Sí
Espelta	No	No	No
Kamut	No	No	No
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	No	No	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	No	Sí
Almendra	No	No	Sí
Avellana	No	No	No
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	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: Sésamo, Soja, Sulfitos, Leche / Lactosa.

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

Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos: Sí
Adecuado para veganos: No

Adecuado para vegetarianos/veganos se basa en la lista de ingredientes y no toma en consideración el posible contacto cruzado durante la producción.

Número de artículo:	10149036	Último cambio en:	23.01.2019
---------------------	----------	-------------------	------------

INFORMACIÓN QUÍMICA

	Nominal	Intervalo	Valor Típico	Método / Comentarios
Contenido				
Contenido de humedad:	34,8 %			Horno de secado

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	100 000				ISO 4833
Mohos:	/ g	500				ISO 7954
Levaduras:	/ g	500				ISO 7954
Salmonella:	/25 g	Ausente				ISO 6579:2002

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	546 Días
Temperatura de almacenaje:	-21 - -15 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar.

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución				
Peso neto:	6,4 kg	Peso bruto:	7,02 kg	Número de piezas: 160 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.