

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Último cambio en: 15.02.2021

Oreo Boogie Tray

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
CSM número artículo	10221047
Compañía	
CSM DEUTSCHLAND GMBH	4017040021786
CSM GLOBAL	10221047
Otro	
Código EAN	4017040021786
Código NC (EU)	1905907000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento:	Rosquilla con cacao, relleno sabor vainilla 16%, cobertura grasa blanca 9,6% y trozos de galleta de cacao Oreo® 8,2%, Ultracongelada
-----------------------------------	--

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Productos de panadería y pastelería, Ultracongelado

Masa al cacao con levadura con forma de rosquilla, blanda y con una superficie ligeramente redondeada; con relleno de crema sabor vainilla, decorada con cobertura grasa blanca y trozos de galletas de cacao Oreo®
Es posible que se aprecie una cuadrícula marcada en la cobertura grasa blanca
La base la rosquilla es ligeramente plana.
Es posible que se condensen algunas gotas de agua sobre la superficie al descongelarse.

INFORMACIÓN GENERAL

Condiciones físicas:	Piezas
País de origen:	Alemania

INSTRUCCIONES DE USO

Aplicación	
Descongelar durante aproximadamente 90 min. Tiempo de descongelación en función de la temperatura ambiente.	
Instrucciones de trabajo	
Descongelación:	Tiempo: > 90 min

Número de artículo:	10221047	Último cambio en:	15.02.2021
---------------------	----------	-------------------	------------

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso:	73 g	71,9 - 77 g	Peso medio de 12 piezas, Método interno	
Altura:	34 mm	32 - 36 mm	Media para 6 piezas, Método interno	
Diámetro:	540 mm	520 - 560 mm	6 piezas, Método interno	

INFORMACIÓN SENSORIAL

Producto descongelado			
Sabor:	Sabor a frito, Similar a cacao, ligeramente dulce	Olor:	Olor típico a fritura, Ligeramente a cacao
Aspecto visual:	Forma redonda algo irregular	Color:	Marrón oscuro
Miga, descongelado			
Estructura:	Quebradizo, No compacto, Suave		
Relleno, descongelado			
Sabor:	Dulce, Fuerte, Vainilla	Olor:	Ligeramente a vainilla
Estructura:	Cremoso	Color:	Blanco
Glaseado, descongelado			
Sabor:	Dulce, Ligeramente a vainilla	Olor:	Ligeramente a vainilla
Aspecto visual:	Impresión visible	Color:	Blanco
Decoración			
Sabor:	Dulce, Similar a cacao	Olor:	Ligeramente a vainilla
		Color:	Marrón oscuro

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

HARINA DE TRIGO; Grasa vegetal: Palma, Coco, (en proporción variable); Azúcar; Trozos de galleta de cacao oscura (HARINA DE TRIGO; Azúcar; Aceite de nabina; Cacao desgrasado en polvo; Jarabe de glucosa-fructosa; ALMIDÓN DE TRIGO; Gasificantes: Carbonatos de potasio, Carbonatos de amonio, Carbonatos de sodio; Aceite de palma; Sal; Emulgente: LECITINA DE SOJA; Aroma); Agua; Aceites vegetales: Palma, Nabina; LACTOSA; Levadura; Cacao desgrasado en polvo (1,4%); HARINA DE CENTENO; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos, Lecitinas, Estearoil-2-lactilato sódico; LECHE EN POLVO; Dextrosa; Jarabe de glucosa; Sal; Gasificantes: Carbonatos de sodio, Difosfatos; Espesante: Goma xantana; Colorante: Dióxido de titanio; Aroma (CONTIENE LECHE); Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g	
Valor energético:	1.999 kJ (479 kcal)
Grasas:	27,5 g
de las cuales saturadas:	14,2 g
Hidratos de carbono:	51,5 g
de los cuales azúcares:	23,6 g
Proteínas:	5,1 g
Sal (Na x 2,5):	0,6017 g

Número de artículo:	10221047	Último cambio en:	15.02.2021
---------------------	----------	-------------------	------------

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	Sí	Sí	Sí
Cebada	No	Sí	Sí
Avena	No	No	Sí
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	No	No
Cacahuets y productos derivados	No	No	No
Soja y productos derivados	Sí	Sí	Sí
Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)	Sí	Sí	Sí
Frutos de cáscara y productos derivados	No	Sí	Sí
Almendra	No	Sí	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	No
Mostaza y productos derivados	No	No	No
Sésamo y productos derivados	No	No	Sí
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o > 10 mg/l	1 PPM *	No	No
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, FRUTOS 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.

SOSTENIBILIDAD

Tipo:	aceite de palma	Valor:	100 %	Modelo de encadenamiento:	Balance de masas
Modelo de la cadena de suministro: Balance de masas. Contribuye a la producción de aceite de palma sostenible www.rspo.org . RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156					
Tipo:	Palmiste	Valor:	100 %	Modelo de encadenamiento:	Balance de masas
Modelo de la cadena de suministro: Balance de masas. Contribuye a la producción de aceite de palma sostenible www.rspo.org . RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831156					

INFORMACIÓN DIETÉTICA

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

Número de artículo:	10221047	Último cambio en:	15.02.2021
---------------------	----------	-------------------	------------

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	10 000				DIN EN ISO 4833-1/2:2013, ASU L 00.00-88/1:2004-07
Enterobacteriaceae:	/ g	100				DIN EN ISO 21528-1/2:2017-09, DIN EN ISO 21528-1/2:2009-12, ASU §64 LFGB L05.00-5:1990-06
E. coli:	/ g	10				ISO 4831:2006-08, DIN EN ISO 16649-2:2009-12, AFNOR 3M-01/08-06/01:2009-8
Mohos:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Levaduras:	/ g	1 000				DIN EN ISO 21527-1/2:2008-07, ISO 6611:2004-10, ASU §64 LFGB L01.00-37:1991-12
Bacillus cereus:	/ g	100				DIN EN ISO 7932:2005-03, ASU L 00.00-33:2006-09, ASU L01.00-72:2011-01
Staphylococcus aureus:	/ g	100				DIN EN ISO 6888-1:2003-12, ASU L 02.07-2:2003-12
Salmonella:	/ 25 g	No detectable				DIN EN ISO 6579:2017-07, EN ISO 16140:2003, ASU L00.00-98:2007-04, DIN 10135:2013-05, DIN EN ISO 6579:2003-03, ASU L.00.00-66:2002-05
Listeria monocytogenes:	/ g	No detectable				DIN EN ISO 11290-1/2:2017-09, DIN EN ISO 11290-1:2005-01

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	448 Días
Temperatura de almacenaje:	< -18 °C
Almacenaje recomendado:	Congelado, Una vez descongelado, no volver a congelar.
Condiciones de conservación después de la descongelación (test de laboratorio)	
Vida útil:	2 Días
Temperatura de almacenaje:	< 25 °C
Almacenaje recomendado:	Almacenaje abierto, Almacenar en lugar seco y protegido del calor
Condiciones de conservación después de la descongelación (test de laboratorio)	
Vida útil:	3 Días
Temperatura de almacenaje:	< 25 °C
Almacenaje recomendado:	Almacenar envasado, Almacenar en lugar seco y protegido del calor
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	< -18 °C

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución					
Peso neto:	3,504 kg	Peso bruto:	4,069 kg	Número de piezas:	48 PCE
Embalaje primario:					
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel		
Descripción:	Flexible film	Material:	OPP		
Descripción:	Copa	Material:	Papel		
Descripción:	Bandeja	Material:	Cartón ondulado		
Embalaje secundario:					
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel		
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.