

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Último cambio en:	31.01.2019
Código EAN	8436015912762

Artis viena 40g

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
CSM número artículo	10148288
Compañía	
CSM GLOBAL	Código del producto 10148288

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento:	Pan con harina de trigo y harina de malta, precocido y ultracongelado
-----------------------------------	---

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Producto de panadería / pastelería para consumidores en general (para excepciones, ver la lista de ingredientes y de alérgenos).

INFORMACIÓN GENERAL

País de origen:	Portugal	Continente de origen:	Europa
Condiciones físicas:	Congelado		

INSTRUCCIONES DE USO

Aplicación			
instrucciones de trabajo			
Descongelación:	Tiempo:	20 - 30 min	Temperatura: 20 - 23 °C
Manipular			
Cocción (Horno de convección):	Tiempo:	10 - 12 min	Temperatura: 180 - 200 °C
Cocción (Horno tradicional):	Tiempo:	10 - 12 min	Temperatura: 200 - 220 °C

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	45,0 g			
Altura:	45,0 mm	35,0 - 55,0 mm		
Diámetro:	87,0 mm	74,0 - 100,0 mm		
Forma				

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Típico, Sin sabores extraños	Olor:	Típico, Sin olores extraños
Aspecto visual:	Congelado	Color:	Color crema

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

HARINA DE TRIGO(71%); Agua; Margarina (Grasa de palma; Agua; Aceite de girasol; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos, Lecitinas; Sal; Aroma; Corrector de acidez: Ácido cítrico; Conservador: Sorbato potásico; Levadura; Sal; Azúcar; HARINA DE TRIGO MALTEADO(0,6%); Emulgente: Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos; Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico.

Número de artículo:	10148288	Último cambio en:	31.01.2019
---------------------	----------	-------------------	------------

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g		
Valor energético:	1.144 kJ	(270 kcal)
Grasas:	3,0 g	
de las cuales saturadas:	1,1 g	
de las cuales mufa:	0,8 g	
de las cuales pufa:	0,9 g	
Hidratos de carbono:	51,9 g	
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	12,5 g	
Fibra alimentaria:	2,8 g	
Proteínas:	7,5 g	
Sal (Na x 2,5):	0,810 g	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL ADICIONAL

Información nutricional por 100 g	
Grasas del cual GRASA TRANS:	0,0 g
Sal (NaCl):	803,6 mg
Minerales - Sodio:	324,0 mg
Agua:	34,6 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	No	Sí	Sí
Avena	No	Sí	Sí
Espelta	No	Sí	Sí
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	No	Sí	Sí
Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)	No	Sí	Sí
Frutos secos de cáscara y productos derivados	No	Sí	Sí
Almendra	No	Sí	Sí
Avellana	No	Sí	Sí
Nuez	No	Sí	Sí
Anacardos	No	Sí	Sí
Nueces pecan	No	Sí	Sí
Nueces de Brasil	No	No	No
Pistachos	No	Sí	Sí
Nueces macadamia/Queensland	No	No	No
Apio y productos derivados	No	No	No
Mostaza y productos derivados	No	No	Sí
Sésamo y productos derivados	No	Sí	Sí
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	No	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: Leche / Lactosa, Frutos secos de cáscara, Sésamo, Huevo, Soja.

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

Número de artículo:	10148288	Último cambio en:	31.01.2019
---------------------	----------	-------------------	------------

INFORMACIÓN DIETÉTICA

Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos:	Si	Adecuado para dietas para celíacos :	No
Adecuado para lacto vegetarianos:	No	Adecuado para personas con intolerancia a la lactosa:	No
Adecuado para ovo vegetarianos:	No	Adecuado para personas con alergia a la proteína de leche de vaca:	No
Adecuado para veganos	No	Halal:	No

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

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-2
Listeria monocytogenes:	/ g	100				PAM 17
Salmonella:	/25 g	Ausente				PAM 55

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.
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	-25 - -15 °C

Número de artículo:	10148288	Último cambio en:	31.01.2019
---------------------	----------	-------------------	------------

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución			
Peso neto:	3,700 kg	Peso bruto:	4,070 kg
		Número de piezas:	83 PCE
Palet			
Tipo de palet:	Euro paletas		
Unidades de entrega por capa:	8 PCE	Capas:	7 PCE
Peso neto:	296,0 kg	Peso bruto:	351,1 kg
		Unidades de entrega por palet:	56 PCE
		Altura total del palet:	186,5 cm
Embalaje primario:			
Descripción:	Saco	Material:	HDPE
Color:	Transparente		
Descripción:	Bolsa	Material:	HDPE
Cantidad:	1,0000 PCE		
Peso:	18,20 g		
Color:	Transparente		
Ancho:	500 mm		
Altura:	600 mm		
Embalaje secundario:			
Descripción:	Caja	Material:	Cartón ondulado
Dimensiones:	399 x 299 x 244 mm		
Color:	Multi color		
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel
Cantidad:	0,9258 PCE		
Peso:	1,6315 g		
Color:	Blanco		
Ancho:	80 mm		
Altura:	198 mm		
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel
Cantidad:	0,0534 PCE		
Peso:	3,2229 g		
Color:	Blanco		
Ancho:	149 mm		
Altura:	210 mm		
Descripción:	Caja	Material:	Cartón ondulado
Cantidad:	1,0000 PCE		
Peso:	371 g362 g		
Color:	Marrón		
Longitud (exterior):	403 mm		
Anchura (exterior):	303 mm		
Altura (exterior):	252 mm		
Código			
Nombre:	Si	Fecha de caducidad:	DD/MM/AAAA
EAN:	Si	Proveedor:	Si
		Código de lote:	XXXXXXXXXX
		Código de material:	Si
Embalaje terciario:			
Descripción:	Film retráctil	Material:	Plástico
Color:	Transparente		
Descripción:	Film extensible	Material:	PE
Cantidad:	0,4385 KG		
Color:	Transparente		
Ancho:	500 mm		
Descripción:	Volante	Material:	Cera
Cantidad:	6,4336 KG		
Peso:	424 g		
Longitud :	450 m		
Ancho:	83 mm		
Descripción:	Precinto	Material:	Cera
Cantidad:	206,1310 G		
Ancho:	48 mm		
Descripción:	Volante	Material:	Cera
Cantidad:	0,5886 KG		
Peso:	715 g		
Longitud :	450 m		
Ancho:	152,4 mm		
Código			
Nombre:	Si	Fecha de caducidad:	DD/MM/AAAA
EAN:	Si	Proveedor:	No
Otros códigos:	SSCC		
		Código de lote:	XXXXXXXXXX
		Código de material:	Si

Número de artículo:	10148288	Último cambio en:	31.01.2019
---------------------	----------	-------------------	------------

SEGURIDAD ALIMENTICIA / APPCC

Riesgos físicos - sistema de control específico			
	Presente		Comentarios
Detector de metal:	Si		
Ferroso:		Aparato de control Ø: 2,5 mm	
No ferroso:		Aparato de control Ø: 2,5 mm	
Acero inoxidable:		Aparato de control Ø: 3,5 mm	
Inspección visual:	Si		
Método de rechazo:	Parada de la cinta y alarma acústica		

INFORMACIÓN JURÍDICA

Numeración internacional de los ingredientes		
Tipo	Número:	Comentarios
ITF	18436015912769	
Código NC (EU)	19059030	
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.