

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.com



Último cambio en:	02.01.2019
Código EAN	8436542126274

### B&B Boogues Classic

#### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

<b>Número artículo</b>	
CSM número artículo	<b>10234109</b>
<b>Compañía</b>	
CSM GLOBAL	<b>Código del producto</b> 10234109

#### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

<b>Denominación del alimento:</b>	Rosquilla con glaseado, ultracongelada
-----------------------------------	--

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Producto de panadería y pastelería, Ultracongelado  
Rosquilla con glaseado, ultracongelada.

#### INFORMACIÓN GENERAL

<b>País de origen:</b>	Francia
------------------------	---------

#### INSTRUCCIONES DE USO

<b>Instrucciones de trabajo</b>	
<b>Descongelación:</b>	<b>Tiempo:</b> 20 min
<b>Comentarios</b>	Descongelar a temperatura ambiente.

#### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
<b>Peso</b>	52 g	46 - 58 g		
<b>Altura:</b>	33 mm	29 - 37 mm		
<b>Diámetro:</b>	95 mm	88 - 102 mm		

#### INFORMACIÓN SENSORIAL

<b>Sabor:</b>	Frito, Azúcar, Pasteles	<b>Olor:</b>	Frito, Pasteles, Vainilla
<b>Aspecto visual:</b>	Forma de aro	<b>Color:</b>	Dorado - marrón, Marfil
<b>Estructura:</b>	suave		

#### DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Masa: HARINA DE TRIGO; Grasa de palma; Agua; Aceite de girasol; Levadura; Dextrosa; HARINA DE SOJA; SUERO DE LECHE EN POLVO; Gasificantes: Difosfatos, Carbonatos de sodio; Sal; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos, Estearoil-2-lactilato sódico; LECHE DESNATADA EN POLVO; Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico; Colorante: Carotenos. Cobertura (15%): Azúcar; Agua; Jarabe de glucosa; Jarabe de azúcar invertido; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos, Lecitina de girasol; Espesante: Goma xantana, Goma garrofín, Goma guar; Aroma.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

<b>Información nutricional por 100 g</b>	
<b>Valor energético:</b>	1.668 kJ (399 kcal)
<b>Grasas:</b>	23,0 g
de las cuales saturadas:	11,0 g
<b>Hidratos de carbono:</b>	41,1 g
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	13,4 g
<b>Proteínas:</b>	5,7 g
<b>Sal (Na x 2,5):</b>	1,0000 g

Número de artículo:	10234109	Último cambio en:	02.01.2019
---------------------	----------	-------------------	------------

## INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos	Presente		
	producto	línea de producción	fábrica
<b>Alérgenos legales (según Reglamento (UE) n o 1169/2011)</b>			
<b>Cereales que contienen gluten y productos derivados</b>	Sí	Sí	Sí
Trigo	Sí	Sí	Sí
Centeno	No	No	No
Cebada	No	No	No
Avena	No	No	No
Espelta	No	No	No
Kamut	No	No	No
<b>Crustáceos y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Huevos y productos derivados</b>	No	Sí	Sí
<b>Pescado y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Cacahuets y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Soja y productos derivados</b>	Sí	Sí	Sí
<b>Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)</b>	Sí	Sí	Sí
<b>Frutos secos de cáscara y productos derivados</b>	No	Sí	Sí
Almendra	No	No	No
Avellana	No	Sí	Sí
Nuez	No	No	No
Anacardos	No	No	No
Nueces pecan	No	Sí	Sí
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	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) 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: Frutos secos de cáscara, Huevo.

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.

## INFORMACIÓN QUÍMICA

	Nominal	Intervalo	Valor Típico	Método / Comentarios
pH				
pH:	6			

Número de artículo:	10234109	Último cambio en:	02.01.2019
---------------------	----------	-------------------	------------

## INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	10 000				§64 LFGB L00.00-88, ISO 4833, ISO 4833-1, ISO 4833-2, ASU L 00.00-88/1
Enterobacteriaceae:	/ g	100				ISO 21528-1
E. coli:	/ g	10				DIN ISO 16649-2, ASU L 00.00-132/2
Mohos:	/ g	1 000				ISO 21527-1, ISO 21527-2
Levaduras:	/ g	1 000				ISO 21527-1, ISO 21527-2
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-3, ASU L 02.07-2
Listeria monocytogenes:	/ g					
Salmonella:	/25 g	No detectable				ISO 6579, §64 LFGB L 00.00-98
Listeria monocytogenes:	/25 g	No detectable				DIN ISO 11290-2

## CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

<b>Condiciones de almacenaje</b>	
Vida útil:	365 Días
Temperatura de almacenaje:	-18 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar.

## INFORMACIÓN DE EMBALAJE

<b>Unidad de distribución</b>			
Peso neto:	3,74 kg	Peso bruto:	4,25 kg
		Número de piezas:	72 PCE
<b>Embalaje primario:</b>			
Descripción:	Bolsa	Material:	HDPE
Descripción:	Junta de cierre	Material:	PP
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel
<b>Embalaje secundario:</b>			
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.
---