

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Último cambio en:

29.09.2020

Palmier Vitalcereales

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
CSM número artículo	10150953
Compañía	Código del producto
CSM GLOBAL	10150953
MARGO - CSM SCHWEIZ AG	8436039273207
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8436039273207
Otro	
Código EAN	8436039273207
Código ITF 14	18436039273204
Código NC (EU)	1901200000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento:	Pieza de masa de hojaldre con semillas (3%), con forma de palmera, cruda y ultracongelada
----------------------------	---

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Pieza de masa de hojaldre con semillas (3%), con forma de palmera, cruda y ultracongelada

INFORMACIÓN GENERAL

Condiciones físicas:	Congelado
País de origen:	España

INSTRUCCIONES DE USO

Aplicación	
Descongelar: 20 min. a temperatura ambiente ; Cocción: 30-32 min. a 170°C en Horno de aire o a 205°C en Horno de placas.	

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	105,0 g	98,3 - 111,8 g		
Altura:	20 mm	17 - 23 mm		
Longitud :	137 mm	124 - 150 mm		
Ancho:	42 mm	38 - 46 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Típico	Olor:	Típico
Aspecto visual:	Congelado, Típico	Color:	Amarillo

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

HARINA DE TRIGO; MANTEQUILLA; Agua; Azúcar; Semillas (Linaza marrón; Linaza amarilla; Semillas de girasol); HARINA DE MALTA DE CEBADA; GLUTEN DE TRIGO; Sal yodada (Sal; Yodato de potasio); Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos, Ésteres monoacetyl y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos; Estabilizante: Goma guar; HARINA DE SOJA; EXTRACTO DE CEBADA MALTEADA; Aceite de nabina; Corrector de acidez: Acetatos de sodio, Ácido cítrico; Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico; Enzimas.
--

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g		
Valor energético:	1.745 kJ	(419 kcal)
Grasas:	26,9 g	
de las cuales saturadas:	17,6 g	
Hidratos de carbono:	36,8 g	
de los cuales azúcares:	12,2 g	
Proteínas:	6,1 g	
Sal (Na x 2,5):	0,8794 g	

Número de artículo: 10150953

Último cambio en:

29.09.2020

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos	Presente		
	producto	línea de producción	fábrica
Alérgenos legales (según Reglamento (UE) n° 1169/2011)			
Cereales que contienen gluten y productos derivados	Sí	Sí	Sí
Trigo	Sí	Sí	Sí
Centeno	No	No	No
Cebada	Sí	Sí	Sí
Avena	No	No	No
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	Sí	Sí
Cacahuetes 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	No	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	Sí
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	1 PPM *	Sí	Sí
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: SULFITOS, 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.

INFORMACIÓN DIETETICA

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

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	1 000 000				ISO 4833-1
E. coli:	/ g	100				Método interno
Mohos:	/ g	20 000				NF V08-059
Levaduras:	/ g	20 000				NF V08-059
Salmonella:	/ 25 g	Ausente				ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ g	100				Método interno
Coagulase positive staphylococci:	/ g	1 000				Método interno
Sulphite reducing clostridium:	/ g	100				ISO 15213

Número de artículo: 10150953

Último cambio en: 29.09.2020

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje

Vida útil:	300 Días
Temperatura de almacenaje:	-18 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar.

Condiciones de almacenamiento después de hornear (simulación en laboratorio).

Vida útil:	4 Días
Temperatura de almacenaje:	20 - 22 °C
Almacenaje recomendado:	Desembalar

Condiciones de almacenamiento después de hornear (simulación en laboratorio).

Vida útil:	4 Días
Temperatura de almacenaje:	20 - 22 °C
Almacenaje recomendado:	Paquete blíster
Comentarios	En blister

Condiciones de transporte

Temperatura de transporte:	< -18 °C
----------------------------	----------

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución

Peso neto:	10,08 kg	Peso bruto:	10,38 kg	Número de piezas:	96 PCE
------------	----------	-------------	----------	-------------------	--------

Embalaje primario:

Descripción:	Bolsa	Material:	HDPE
Descripción:	Hoja	Material:	HDPE
Descripción:	Bolsa	Material:	Papel

Embalaje secundario:

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.