

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu



Último cambio en: 27.01.2021

CHOCO BOOGUES CON MILKA

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	10102914
Compañía	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8436039273283
Baker & Baker IBERIA S.A.(PT)	75013
Baker & Baker IBERIA S.A.(ES)	75013
Baker & Baker Global	10102914
Otro	
Código EAN	8436039273283
Código ITF 14	18436039273280
Código NC (EU)	1905907000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Rosquilla de masa frita decorada con pepitas y cobertura de chocolate Milka® (20 %), ultracongelada.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Producto de panadería y pastelería, Producto de repostería frito, Ultracongelado

Masa con forma de rosquilla, blanda y de superficie ligeramente redondeada, con cobertura de Chocolate con Leche Milka® y decorada con lágrimas de Chocolate con Leche Milka®.

Lado inferior de la pieza es plano.

Puede aparecer agua de condensación durante la descongelación.

INFORMACIÓN GENERAL

País de origen: Alemania

INSTRUCCIONES DE USO

Aplicación

Descongelar al menos durante 60 minutos a temperatura ambiente, dependiendo de la temperatura del ambiente.

Instrucciones de trabajo

Descongelación: **Tiempo:** > 60 min

Número de artículo: 10102914

Último cambio en: 27.01.2021

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso:	56 g	55,2 - 58 g	Método interno, Peso medio de 12 piezas	
Altura:	35 mm	33 - 37 mm	Método interno, Media para 6 piezas	
Diámetro:	557,5 mm	535 - 580 mm	Método interno, 6 piezas	

INFORMACIÓN SENSORIAL

Producto descongelado			
Sabor:	ligeramente dulce	Olor:	Olor típico a fritura
Aspecto visual:	Forma redonda algo irregular	Color:	Dorado con una pequeña variación de matiz
Miga, descongelado			
Estructura:	Suave, Esponjoso, Quebradizo		
Glaseado, descongelado			
Sabor:	Como chocolate con leche	Olor:	Como chocolate con leche
		Color:	Marrón claro, Como chocolate con leche
Decoración			
Sabor:	Como chocolate con leche	Olor:	Como chocolate con leche
Aspecto visual:	Gotas	Color:	Marrón claro, Como chocolate con leche

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

HARINA DE TRIGO; Milka® - Chocolate con leche (Azúcar; Manteca de cacao; LECHE DESNATADA EN POLVO; Pasta de cacao; SUERO DE LECHE EN POLVO; MANTEQUILLA CLARIFICADA; PASTA DE AVELLANA; Emulgente: Polirricinoleato de poliglicerol; LECITINA DE SOJA, Aroma; Cacao: 30% mínimo); Grasa de palma; Agua; Azúcar; Levadura; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos, Lecitinas, Estearoil-2-lactilato sódico; Aceite de nabina; HARINA DE CENTENO; Dextrosa; Jarabe de glucosa; Sal; Gasificantes: Carbonatos de sodio, Difosfatos; Espesante: Goma xantana; Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico; Aroma.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g			
Valor energético:	1.946 kJ	(466 kcal)	
Grasas:	27,4 g		
de las cuales saturadas:	13,6 g		
Hidratos de carbono:	47,9 g		
de los cuales azúcares:	18,7 g		
Proteínas:	6,0 g		
Sal (Na x 2,5):	0,6569 g		

Número de artículo: 10102914

Último cambio en: 27.01.2021

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	No	Sí
Avena	No	No	Sí
Espelta	No	No	No
Trigo Khorasan	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	Sí	Sí	Sí
Almendra	No	Sí	Sí
Avellana	Sí	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	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: HUEVO, OTROS 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:** Segregation

Supply Chain Model: Segregation. Contiene aceite de palma sostenible certificado. 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: 10102914

Último cambio en: 27.01.2021

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:	3 Días
Temperatura de almacenaje:	< 20 °C
Almacenaje recomendado:	Almacenaje abierto, Almacenar en lugar seco y protegido del calor
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	< -18 °C

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución			
Peso neto:	2,65 kg	Peso bruto:	3,215 kg
		Número de piezas:	48 PCE
Embalaje primario:			
Descripción:	Flexible film	Material:	OPP
Descripción:	Bandeja	Material:	Cartón ondulado
Descripción:	Copa	Material:	Papel
Embalaje secundario:			
Descripción:	Caja	Material:	Cartón ondulado
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel

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.