

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu



Último cambio en: 29.03.2021

B&B Muffin arándanos

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	10166687
Compañía	
Baker & Baker Global	10166687
Otro	
Código EAN	8436039277748
Código ITF 14	18436039277745
Código NC (EU)	1905907000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Muffin con trozos de arándanos decorado con crumble, cocido y ultracongelado

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

INFORMACIÓN GENERAL

Condiciones físicas: Congelado
País de origen: Portugal

INSTRUCCIONES DE USO

Aplicación

instrucciones de trabajo

Descongelación: **Tiempo:** 100 min **Temperatura:** 20 - 23 °C

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	100,0 g	95,5 - 104,5 g		
Altura:	70,0 mm	60,0 - 80,0 mm		
Diámetro:	80,0 mm	75,0 - 85,0 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor: Típico, Arándanos **Olor:** Típico, Sin olores extraños
Aspecto visual: Congelado **Color:** Amarillo

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

HARINA DE TRIGO; Azúcar; Aceite de nabina; Agua; Arándano(9,6%); ALMIDÓN DE TRIGO; MANTEQUILLA SIN SAL; HUEVO EN POLVO DE GALLINAS CAMPERAS; CLARA DE HUEVO EN POLVO; SUERO DE LECHE EN POLVO; Gasificantes: Difosfatos, Carbonatos de sodio; Gelificante: Alginato sódico; PROTEÍNAS DE LA LECHE; Aroma; Emulgente: Ésteres lácticos de mono y diglicéridos de ácidos grasos, Mono y diglicéridos de ácidos grasos, Sales sódicas, potásicas y cálcicas de ácidos grasos, Estearoil-2-lactilato cálcico, Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos, Ésteres de propano-1, 2-diol de ácidos grasos; Sal; Maltodextrina; LECHE DESNATADA EN POLVO; Almidón modificado; Extracto de zanahoria.

Número de artículo: 10166687

Último cambio en: 29.03.2021

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.605 kJ	(383 kcal)
Grasas:	19,0 g	
de las cuales saturadas:	3,0 g	
Hidratos de carbono:	46,4 g	
de los cuales azúcares:	21,9 g	
Proteínas:	6,0 g	
Sal (Na x 2,5):	0,966 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
Trigo Khorasan	No	No	No
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	Sí	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)	Sí	Sí	Sí
Frutos 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	2 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: SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA, SEMILLAS DE SÉSAMO.

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 DIETÉTICA

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

Número de artículo: 10166687

Último cambio en: 29.03.2021

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	100 000				ISO 4833-1
E. coli:	/ g	100				NF V08 - 053
Mohos:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Levaduras:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Ausente				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/25 g	Ausente				PAM 16

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. Conservar en un lugar seco y protegido del calor.
Condiciones de conservación después de la descongelación (test de laboratorio)	
Vida útil:	4 Días
Temperatura de almacenaje:	20 - 23 °C
Almacenaje recomendado:	Vida útil limitada después de la descongelación
Comentarios	Con blister
Condiciones de conservación después de la descongelación (test de laboratorio)	
Vida útil:	3 Días
Temperatura de almacenaje:	20 - 23 °C
Almacenaje recomendado:	Vida útil limitada después de la descongelación
Comentarios	Sin blister
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	< -18 °C

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución			
Peso neto:	3,600 kg	Peso bruto:	4,008 kg
		Número de piezas:	36 PCE
Embalaje primario:			
Descripción:	Hoja	Material:	Caja de cartón plegable, BOPP
Descripción:	Bolsa	Material:	HDPE
Descripción:	Copa	Material:	Papel
Embalaje secundario:			
Descripción:	Precinto		
Descripción:	Caja	Material:	Cartón ondulado
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.