

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Último cambio en: 25.01.2022

### Artis cereales redondo 40g

#### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

<b>Número artículo</b>	
Baker & Baker número artículo	<b>10247415</b>
<b>Compañía</b>	
Baker & Baker Global	10247415
<b>Otro</b>	
Código EAN	8436542128063
Código NC (EU)	1905903000

#### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

**Denominación del alimento:** Pan con harina de trigo, harina de centeno, harina de malta y extracto de malta, pre-cocido 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

#### INSTRUCCIONES DE USO

<b>Aplicación</b>			
<b>instrucciones de trabajo</b>			
<b>Descongelación:</b>	<b>Tiempo:</b>	15 - 20 min	<b>Temperatura:</b> 20 - 23 °C
<b>Manipular</b>			
<b>Comentarios</b>	Pulverizar con agua o utilizar horno de vapor		
<b>Cocción (Horno de convección):</b>	<b>Tiempo:</b>	10 - 15 min	<b>Temperatura:</b> 180 - 200 °C
<b>Cocción (Horno de placas):</b>	<b>Tiempo:</b>	10 - 12 min	<b>Temperatura:</b> 200 - 220 °C

#### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
<b>Peso</b>	46 g	42 - 50 g		El peso de la unidad es orientativo. Garantizamos peso caja
<b>Altura:</b>	43 mm	37 - 49 mm		
<b>Diámetro:</b>	68 mm	60 - 76 mm		

#### INFORMACIÓN SENSORIAL

<b>Sabor:</b>	Típico, Sin sabores extraños	<b>Olor:</b>	Típico, Sin olores extraños
<b>Aspecto visual:</b>	Con semillas	<b>Color:</b>	Color crema, Negro

#### DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

HARINA DE TRIGO(46%); Agua; HARINA DE TRIGO INTEGRAL(11%); HARINA DE CENTENO (5,1%); Semillas de amapola; Levadura; Linaza marrón; Sal; MASA MADRE DE CENTENO COMPLETO; GLUTEN DE TRIGO; MASA MADRE DE CENTENO DESHIDRATADA; Semillas de girasol; GRANOS DE CENTENO; GRANOS DE AVENA; GRANOS DE CEBADA; Semilla de mijo; HARINA DE CEBADA MALTEADA(0,2%); GERMEN DE TRIGO; Emulgente: Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos; EXTRACTO DE CEBADA MALTEADA; Dextrosa; Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico.

Número de artículo:	10247415	Último cambio en:	25.01.2022
---------------------	----------	-------------------	------------

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Información nutricional por 100 g		
Valor energético:	1.114 kJ	(264 kcal)
Grasas:	3,8 g	
de las cuales saturadas:	0,6 g	
Hidratos de carbono:	45,6 g	
de los cuales azúcares:	3,5 g	
Proteínas:	8,8 g	
Sal (Na x 2,5):	1,1800 g	

**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	Sí	Sí	Sí
Cebada	Sí	Sí	Sí
Avena	Sí	Sí	Sí
Espelta	No	Sí	Sí
Trigo Khorasan	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>	No	Sí	Sí
<b>Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)</b>	No	Sí	Sí
<b>Frutos de cáscara y productos derivados</b>	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
<b>Apio y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Mostaza y productos derivados</b>	No	Sí	Sí
<b>Sésamo y productos derivados</b>	No	Sí	Sí
<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones &gt; 10 mg/kg o &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	No	Sí
<b>Altramuces y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Moluscos y productos derivados</b>	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, LECHE / LACTOSA, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA, MOSTAZA, SEMILLAS DE SÉSAMO.

**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:	No PO/PK	Valor:	Modelo de encadenamiento:
-------	----------	--------	---------------------------

**INFORMACIÓN DIETETICA**

Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos:	Si
Adecuado para veganos	Si
<i>Vegano: basándonos en ingredientes cuidadosamente seleccionados y teniendo en cuenta las mejores prácticas de fabricación para minimizar el riesgo de contaminación cruzada.</i>	

Número de artículo:	10247415	Último cambio en:	25.01.2022
---------------------	----------	-------------------	------------

**INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA**

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

**CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA**

<b>Condiciones de almacenaje</b>	
Vida útil:	425 Días
Temperatura de almacenaje:	-18 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar.
<b>Condiciones de almacenamiento después de hornear (simulación en laboratorio).</b>	
Vida útil:	1 Días
Temperatura de almacenaje:	20 - 23 °C
<b>Condiciones de transporte</b>	
Temperatura de transporte:	< -18 °C

**INFORMACIÓN DE EMBALAJE**

<b>Unidad de distribución</b>			
Peso neto:	5,980 kg	Peso bruto:	6,339 kg
Número de piezas:	130 PCE		
<b>Embalaje primario:</b>			
Descripción:	Flexible film, Tubo	Material:	HDPE
<b>Embalaje secundario:</b>			
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.