

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Especificación válida para productos con fecha de consumo preferente a partir del:	06.11.2024
Último cambio en:	04.01.2024

Pan de Payés Rústico

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	10246082
Compañía	
Baker & Baker Global	Código del producto 10246082
Otro	
Código EAN	8436542127776
Código NC (EU)	1905903000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento:	Pan con harina de trigo y harina de centeno, cocido y ultracongelado
-----------------------------------	--

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Producto de panadería y pastelería, Ultracongelado
Pan tostado entero rebanado

INFORMACIÓN GENERAL

País de origen:	Portugal	Continente de origen:	Europa
------------------------	----------	------------------------------	--------

INSTRUCCIONES DE USO

Recomendación general			
Tostar al gusto			
Instrucciones de trabajo			
Descongelación:	Tiempo:	Temperatura:	15 - 25 °C
Comentarios	a temperatura ambiente		

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	1.600 g	1.576 - 1.900 g		

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Pan	Olor:	Pan
Aspecto visual:	Típico	Color:	Marrón claro
Estructura:	Típico		

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

HARINA DE TRIGO (56%); Agua; HARINA DE CENTENO (5,6%); Sal; Mejorante (HARINA DE TRIGO; Antiaglomerante: Carbonato de calcio; Emulgente: Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos; HARINA DE MALTA DE CEBADA; Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico); Levadura.

Número de artículo: 10246082

Último cambio en: 04.01.2024

INFORMACIÓN DIETÉTICA

Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos: Si
 Adecuado para lacto vegetarianos: Si
 Adecuado para ovo vegetarianos: Si
 Adecuado para veganos: Si

Adecuado para dietas para celíacos: No
 Adecuado para personas con intolerancia a la lactosa: No
 Adecuado para personas con alergia a la proteína de leche de vaca: No

Vegano: basándonos en ingredientes cuidadosamente seleccionados y teniendo en cuenta las mejores prácticas de fabricación para minimizar el riesgo de contaminación cruzada.

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	10 000				ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	100				ISO 21528-2
Coliforms:	/ g	100				NF V08 - 050
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649
Mohos:	/ g	100				NF V08-059
Levaduras:	/ g	100				NF V08-059
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888
Salmonella:	/ 25 g	No detectable				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				PAM 17

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	300 Días
Temperatura de almacenaje:	Congelado: < -18 °C
Almacenaje recomendado:	Congelado, Una vez descongelado, no volver a congelar.
Condiciones de conservación después de la descongelación (test de laboratorio)	
Almacenaje recomendado:	Ambiente, Una vez descongelado, no volver a congelar.
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	-18 °C

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución					
Peso neto:	3,2 kg	Peso bruto:	3,630 kg	Número de piezas:	2 PCE
Comentarios	2 x 1,6 kg				
Palet					
Tipo de palet:	Paletas 1200 x 800 mm				
Unidades de entrega por capa:	8 PCE	Capas:	7 PCE	Unidades de entrega por palet:	56 PCE
Peso neto:	179,2 kg	Peso bruto:	228 kg	Altura total del palet:	200 cm
Embalaje primario:					
Descripción:	Bolsa	Material:	HDPE		
Número de piezas:	2 PCE				
Peso:	30 g				
Embalaje secundario:					
Descripción:	Cartón	Material:	cartón		
Número de piezas:	1 PCE				
Dimensiones:	395 x 295 x 260 mm				
Peso:	370 g				
Embalaje terciario					
Descripción:	Palet	Material:	Madera		
Dimensiones:	1200 x 800 x 144 mm				
Peso:	25.000 g				
Descripción:	Film extensible	Material:	Plástico		

CONTAMINACIÓN

	Máximo nivel de autorización legal	Valor máximo:	Valor Típico	Método / Comentarios
Micotoxinas				
Deoxynivalenol (DON):		500 µg/Kg		HPLC
Zearalenone (ZEA):		50 µg/Kg		HPLC
Otros contaminantes				
Acrilamida		50 µg/Kg		Method: Liquid Chromatography

Número de artículo: 10246082

Último cambio en: 04.01.2024

SEGURIDAD ALIMENTICIA / APPCC

Riesgos físicos - sistema de control específico

	Presente		Comentarios
Detector de metal:	Si		
Ferroso:		Aparato de control Ø: 4 mm	
No ferroso:		Aparato de control Ø: 4,5 mm	
Acero inoxidable:		Aparato de control Ø: 5 mm	

INFORMACIÓN JURÍDICA

Numeración internacional de los ingredientes

Tipo	Número:	Comentarios
Código NC (EU)	1905903000	

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.

Último cambio en: 04.01.2024
Modificación: Puede contener alérgenos