

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Último cambio en: 27.04.2023

Mini Choco Muffin con Milka 30 gr

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	10192255
Compañía	
Baker & Baker Global	10192255
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7141209
Otro	
Código ITF 14	18436542121894
Código NC (EU)	1905907000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Minimagdalena con trozos de chocolate Milka®, decorada con trozos fundidos de chocolate con leche Milka® cocida y ultracongelada

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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:** 50 min **Temperatura:** 20 - 23 °C
Comentarios: Descongelar aproximadamente durante 50 minutos a temperatura ambiente. No volver a congelar el producto descongelado. Una vez descongelado, conservar a temperatura ambiente y consumir en las siguientes 48h.

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	30 g	27,3 - 32,7 g		
Altura:	51 mm	41 - 61 mm		
Diámetro:	49 mm	39 - 59 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor: Como chocolate con leche **Olor:** Símil de chocolate, Dulce
Aspecto visual: Congelado **Color:** Dorado - marrón

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

HARINA DE TRIGO; Aceite de nabina; Azúcar; Agua; Chocolate con leche(12%) (Azúcar; Manteca de cacao; LECHE DESNATADA EN POLVO; Pasta de cacao; SUERO DE LECHE EN POLVO; MANTEQUILLA CLARIFICADA (LECHE); PASTA DE AVELLANA; Emulgente: LECITINA DE SOJA; Vainillina); ALMIDÓN DE TRIGO; Gasificantes: Difosfatos, Carbonatos de sodio, Fosfatos de calcio, Glucono-delta-lactona; Almidón de maíz modificado; Harina de arroz pregelatinizada; PROTEÍNAS DE LA LECHE; SUERO DE LECHE EN POLVO; HUEVO EN POLVO; Emulgente: Estearoil-2-lactilato sódico; Sal; Aroma natural de vainilla.

Número de artículo: 10192255

Último cambio en: 27.04.2023

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.705 kJ	(408 kcal)
Grasas:	22,0 g	
de las cuales saturadas:	3,5 g	
Hidratos de carbono:	46,5 g	
de los cuales azúcares:	26,1 g	
Proteínas:	4,9 g	
Sal (Na x 2,5):	0,6450 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	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	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: SEMILLAS DE SÉSAMO, 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.

INFORMACIÓN DIETETICA

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

Número de artículo:	10192255	Último cambio en:	27.04.2023
---------------------	----------	-------------------	------------

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	100 000				ISO 4833-1
E. coli:	/ 1 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:	2 Días
Temperatura de almacenaje:	20 - 23 °C
Almacenaje recomendado:	Desembalar
Condiciones de conservación después de la descongelación (test de laboratorio)	
Vida útil:	3 Días
Temperatura de almacenaje:	20 - 23 °C
Almacenaje recomendado:	Conservar el producto en su embalaje original, Paquete blíster
Comentarios	Con blíster
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	< -18 °C

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución			
Peso neto:	2,160 kg	Peso bruto:	2,466 kg
Número de piezas:	72 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
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.
