

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Último cambio en: 24.11.2022

Palmier mini

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	10150949
Compañía	
Baker & Baker Global	10150949
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8436039270633
Otro	
Código EAN	8436039270633
Código ITF 14	18436039270630
Código NC (EU)	1901200000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento:	Pieza pequeña de masa de hojaldre en forma de palmera, cruda y ultracongelada
-----------------------------------	---

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Pieza pequeña de masa de hojaldre en forma de palmera, cruda y ultracongelada

INFORMACIÓN GENERAL

Condiciones físicas:	Congelado
País de origen:	España

INSTRUCCIONES DE USO

Aplicación	
Descongelar: 20-30 min. a temperatura ambiente;	Cocción: 20-22 min. a 180°C en Horno de aire o a 220°C en Horno de placas.

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	15,0 g	13,0 - 17,7 g		
Altura:	22 mm	19 - 25 mm		
Longitud :	40 mm	34 - 46 mm		
Ancho:	21 mm	18 - 24 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Típico	Olor:	Típico
Aspecto visual:	Congelado, Típico	Color:	Blanco amarillento claro

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

HARINA DE TRIGO; Margarina (Grasa de palma; Agua; Aceite de girasol; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos; Sal; Aroma; Corrector de acidez: Ácido cítrico; Colorante: Carotenos); Agua; Azúcar; Sal; GLUTEN DE TRIGO.
--

Número de artículo: 10150949

Último cambio en: 24.11.2022

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.656 kJ	(396 kcal)
Grasas:	22,9 g	
de las cuales saturadas:	11,9 g	
Hidratos de carbono:	42,4 g	
de los cuales azúcares:	16,3 g	
Proteínas:	4,8 g	
Sal (Na x 2,5):	0,9312 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	No	No
Cebada	No	Sí	Sí
Avena	No	No	No
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	Sí	Sí
Cacahuets y productos derivados	No	No	No
Soja y productos derivados	No	Sí	Sí
Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)	No	Sí	Sí
Frutos de cáscara y productos derivados	No	Sí	Sí
Almendra	No	No	Sí
Avellana	No	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	No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o > 10 mg/l	1 PPM *	Sí	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: SULFITOS, HUEVO, SOJA, LECHE / LACTOSA, 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

INFORMACIÓN DIETETICA

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

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

Número de artículo: 10150949

Último cambio en: 24.11.2022

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	1 000 000				ISO 4833-1
E. coli:	/ 1 g	100				Método interno
Mohos:	/ g	20 000				NF V08-059
Levaduras:	/ g	20 000				NF V08-059
Salmonella:	/ 25 g	Ausente				ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				Método interno
Coagulase positive staphylococci:	/ g	1 000				Método interno
Sulphite reducing clostridium:	/ g	100				ISO 15213

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	360 Días
Temperatura de almacenaje:	-18 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar.
Condiciones de almacenamiento después de hornear (simulación en laboratorio).	
Vida útil:	4 Días
Temperatura de almacenaje:	20 - 22 °C
Almacenaje recomendado:	Desembalar
Condiciones de almacenamiento después de hornear (simulación en laboratorio).	
Vida útil:	4 Días
Temperatura de almacenaje:	20 - 22 °C
Almacenaje recomendado:	Paquete blíster
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	< -18 °C

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución			
Peso neto:	8 kg	Peso bruto:	8,3 kg
Embalaje primario:			
Descripción:	Bolsa	Material:	HDPE
Embalaje secundario:			
Descripción:	Caja	Material:	Cartón ondulado

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.