

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Último cambio en: 23.02.2024

**Artis atenas**

### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	<b>10148280</b>
Compañía	
Baker & Baker IBERIA S.A.(PT)	85051
Baker & Baker IBERIA S.A.(ES)	85051
Baker & Baker Global	10148280
Otro	
Código EAN	8436015915862
Código ITF 14	18436015915869
Código NC (EU)	1905903000

### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Pan con harinas de trigo y de centeno, 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

#### Recomendación general

Descongelar 10 min a temperatura ambiente. Calentar en horno de convección a 190°C o de placas a 220°C, durante 10-12 min.

#### Aplicación

### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	72 g	68 - 76 g		
Altura:	50 mm	45 - 55 mm		
Longitud :	120 mm	115 - 125 mm		
Ancho:	62 mm	54 - 70 mm		
Forma				

### INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor: Típico, Sin sabores extraños      Olor: Típico, Sin olores extraños  
Aspecto visual: Congelado      Color: Color crema

### DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Harina de TRIGO(69%); Agua; Harina de CENTENO(3,5%); Levadura; Sal; Emulgente: Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos; Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico.

Número de artículo: 10148280

Último cambio en: 23.02.2024

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Información nutricional por 100 g		
Valor energético:	1.131 kJ	(267 kcal)
Grasas:	1,4 g	
de las cuales saturadas:	0,3 g	
de cual monoinsaturado:	0,2 g	
de cual poliinsaturado:	0,6 g	
Hidratos de carbono:	58 g	
de los cuales azúcares:	2,6 g	
Fibra alimentaria:	3,6 g	
Proteínas:	7,9 g	
Sal (Na x 2,5):	1,2 g	

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL ADICIONAL**

Información nutricional por 100 g	
Grasas del cual grasa trans:	0,0 g
Grasas de los cuales los ácidos grasos trans derivados de animales:	0,0 g
Grasas de los cuales ácidos grasos trans no derivados de animales:	0,0 g
Sal (NaCl):	1.220,0 mg
Minerales - Sodio:	480,00 mg
Agua:	36,0 g

**INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS**

Alérgenos	Presente		
	producto	línea de producción	fábrica
<b>Alérgenos legales (según Reglamento (UE) n o 1169/2011)</b>			
Cereales que contienen gluten y productos derivados	Sí	Sí	Sí
Trigo	Sí	Sí	Sí
Centeno	Sí	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	No	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)	No	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	Sí	Sí
Sésamo y productos derivados	No	Sí	Sí
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	No	Sí
Altramuces y productos derivados	No	Sí	Sí
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, LECHE / LACTOSA, FRUTOS DE CÁSCARA, SEMILLAS DE SÉSAMO, HUEVO, MOSTAZA, ALTRAMUCES.

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.

Número de artículo: 10148280

Último cambio en: 23.02.2024

**INFORMACIÓN DIETÉTICA**

Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos:	Si	Adecuado para dietas para celíacos :	No
Adecuado para lacto vegetarianos:	Si	Adecuado para personas con intolerancia a la lactosa:	No
Adecuado para ovo vegetarianos:	Si	Adecuado para personas con alergia a la proteína de leche de vaca:	No
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.*

**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**

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	300 Días
Temperatura de almacenaje:	Congelado: < -18 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar.
Condiciones de almacenamiento después de hornear (simulación en laboratorio).	
Vida útil:	1 Días
Temperatura de almacenaje:	Ambiente: 15 - 25 °C
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	< -18 °C

Número de artículo:	10148280	Último cambio en:	23.02.2024
---------------------	----------	-------------------	------------

**INFORMACIÓN DE EMBALAJE**

<b>Unidad de distribución</b>			
Peso neto:	3,960 kg	Peso bruto:	4,319 kg
<b>Palet</b>		Número de piezas:	55 PCE
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:	221,76 kg	Peso bruto:	267,16 kg
		Altura total del palet:	183,1 cm
<b>Embalaje primario:</b>			
Descripción:	Flexible film, Tubo	Material:	HDPE
Cantidad:	0,0255 KG		
Color:	Azul		
Ancho:	421 mm		
<b>Embalaje secundario:</b>			
Descripción:	Precinto		
Cantidad:	2,0600 G		
Ancho:	48 mm		
Descripción:	Caja	Material:	Cartón ondulado
Cantidad:	1,0000 PCE		
Peso:	318,06 g		
Color:	Marrón		
Longitud (exterior):	398 mm		
Anchura (exterior):	293 mm		
Altura (exterior):	241 mm		
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel
Cantidad:	1,0000 PCE		
Color:	Blanco		
Ancho:	110 mm		
Altura:	207 mm		
<b>Código</b>			
Nombre:	Si	Fecha de caducidad:	DD/MM/AAAA
EAN:	Si	Proveedor:	Si
		Código de lote:	XXXXXXXXXX
		Código de material:	Si
<b>Embalaje terciario</b>			
Descripción:	Film extensible	Material:	PE
Cantidad:	0,3117 KG		
Color:	Transparente		
Ancho:	500 mm		
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel
Cantidad:	3,0000 PCE		
Peso:	1,02 g		
Color:	Blanco		
Ancho:	149 mm		
Altura:	210 mm		
<b>Código</b>			
Nombre:	Si	Fecha de caducidad:	DD/MM/AAAA
EAN:	Si	Proveedor:	No
Otros códigos:	SSCC	Código de lote:	XXXXXXXXXX
		Código de material:	Si

**SEGURIDAD ALIMENTICIA / APPCC**

Riesgos físicos - sistema de control específico			
	Presente		Comentarios
Tamices:	Si	Malla:	1 mm
Filtros:	No		
Detector de metal:	Si		
Ferroso:		Aparato de control Ø:	2,5 mm
No ferroso:		Aparato de control Ø:	2,5 mm
Acero inoxidable:		Aparato de control Ø:	3,5 mm
Rayos X:	No		
Inspección visual:	Si		
Método de rechazo:	Parada de la cinta y alarma acústica		

Número de artículo: 10148280

Último cambio en: 23.02.2024

**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: 23.02.2024

Modificación: Instrucciones de uso, Información Jurídica