

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Último cambio en: 18.12.2023

### Napolitana jamón y queso en lonchas

#### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

<b>Número artículo</b>	
Baker & Baker número artículo	<b>10150914</b>
<b>Compañía</b>	
Baker & Baker Global	Código del producto 10150914
<b>Otro</b>	
Código EAN	8436039270220
Código ITF 14	18436039270227

#### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

<b>Denominación del alimento:</b>	Pieza rectangular de masa croissant rellena de fiambre magro y preparado lácteo, cruda y ultracongelada.
-----------------------------------	--

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Pieza rectangular de masa croissant rellena de fiambre magro y preparado lácteo, cruda y ultracongelada.

#### INFORMACIÓN GENERAL

<b>País de origen:</b>	España	<b>Continente de origen:</b>	Europa (UE)
<b>Condiciones físicas:</b>	Congelado		

#### INSTRUCCIONES DE USO

<b>Aplicación</b>	
Descongelar: 30 min. a temperatura ambiente;	Fermentar: 90 min. a 30-33°C; Cocción: 16-18 min. a 180°C en Horno de aire o a 220°C en Horno de placas.

#### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
<b>Peso</b>	119,0 g	110,9 - 127,1 g		
<b>Altura:</b>	21 mm	18 - 24 mm		
<b>Longitud :</b>	120 mm	114 - 126 mm		
<b>Ancho:</b>	60 mm	56 - 64 mm		

#### INFORMACIÓN SENSORIAL

<b>Sabor:</b>	Típico	<b>Olor:</b>	Típico
<b>Aspecto visual:</b>	Congelado, Rectangular	<b>Color:</b>	Blanco amarillento claro
<b>Relleno</b>			
<b>Sabor:</b>	Típico	<b>Olor:</b>	Típico
		<b>Color:</b>	Rosado claro

Número de artículo: 10150914

Último cambio en: 18.12.2023

**DECLARACIÓN DE INGREDIENTES**

Harina de trigo (TRIGO); Fiambre jamón(20%) (Carne de cerdo; Agua; Almidón de patata; Sal; Proteína de soja (SOJA); Proteína de carne de cerdo; Estabilizante: Trifosfatos, Difosfatos, Carragenanos; Dextrosa; Antioxidante: Ascorbato de sodio, Citratos de sodio, Eritorbato sódico; Aroma; Conservador: Nitrito sódico; Colorante: Carmin); Margarina (Grasa vegetal: Palma; Agua; Aceites vegetales: Girasol, Soja, (en proporción variable); Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos; Sal; Aroma; Corrector de acidez: Ácido cítrico; Colorante: Carotenos); Agua; Preparado lácteo (LECHE)(13%) (Queso (LECHE); Agua; Sólidos lácteos (LECHE); Almidón de patata; Grasa vegetal: Palma, Coco, Girasol; Almidón de maíz modificado; Almidón acetilado; Sales de fundido: Polifosfatos, Difosfatos, Fosfatos de calcio, Fosfatos de sodio; Sal; Aroma; Corrector de acidez: Ácido cítrico; Conservador: Sorbato potásico; Estabilizante: Goma xantana); Azúcar; Levadura; Sal; Dextrosa; Gluten de trigo (TRIGO); Emulgente: Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos; Antiaglomerante: Carbonato de calcio; Mantequilla (LECHE); Harina de soja (SOJA); Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico; Suero de leche en polvo (LECHE); Enzimas; Espesante: Carragenanos; Maltodextrina; Extracto de cereza acerola.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

**Información nutricional por 100 g**

<b>Valor energético:</b>	1.205 kJ	(288 kcal)
<b>Grasas:</b>	15 g	
de las cuales saturadas:	7,5 g	
de cual monoinsaturado:	4,6 g	
de cual poliinsaturado:	2,4 g	
<b>Hidratos de carbono:</b>	31 g	
de los cuales azúcares:	4,6 g	
<b>Fibra alimentaria:</b>	1,2 g	
<b>Proteínas:</b>	7,3 g	
<b>Sal (Na x 2,5):</b>	1,3 g	
<b>Comentarios</b>	Valores nutricionales de producto cocido siguiendo las especificaciones de manipulación standard.	

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL ADICIONAL**

**Información nutricional por 100 g**

<b>Grasas del cual grasa trans:</b>	0,1 g
<b>Grasas de los cuales los ácidos grasos trans derivados de animales:</b>	0,0 g
<b>Grasas de los cuales ácidos grasos trans no derivados de animales:</b>	0,1 g
<b>Sal (NaCl):</b>	1.280,3 mg
<b>Minerales - Sodio:</b>	505,70 mg
<b>Agua:</b>	45,7 g
<b>Comentarios</b>	Valores nutricionales de producto cocido siguiendo las especificaciones de manipulación standard.

Número de artículo: 10150914

Último cambio en: 18.12.2023

**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	No	No	No
Cebada	No	Sí	Sí
Avena	No	No	No
Espelta	No	No	No
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	Sí	Sí
<b>Cacahuets y productos derivados</b>	No	No	No
<b>Soja y productos derivados</b>	Sí	Sí	Sí
<b>Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)</b>	Sí	Sí	Sí
<b>Frutos de cáscara y productos derivados</b>	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
<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones &gt; 10 mg/kg o &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Sí	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: SULFITOS, FRUTOS DE CÁSCARA, HUEVO.

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

**INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA**

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
E. coli:	/ 1 g	100				Método interno
Salmonella:	/ 25 g	Ausente				ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				Método interno
Coagulase positive staphylococci:	/ g	1 000				ISO 6888-2
Sulphite reducing clostridium:	/ g	100				ISO 15213

Número de artículo: 10150914

Último cambio en: 18.12.2023

**CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA****Condiciones de almacenaje**

Vida útil: 228 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: 2 Días  
Temperatura de almacenaje: Ambiente: 15 - 25 °C  
Almacenaje recomendado: Desembalar

**Condiciones de almacenamiento después de hornear (simulación en laboratorio).**

Vida útil: 2 Días  
Temperatura de almacenaje: Ambiente: 15 - 25 °C  
Almacenaje recomendado: Paquete blíster

**Condiciones de transporte**

Temperatura de transporte: < -18 °C

Número de artículo:	10150914	Último cambio en:	18.12.2023
---------------------	----------	-------------------	------------

**INFORMACIÓN DE EMBALAJE**

<b>Unidad de distribución</b>			
Peso neto:	13,690 kg	Peso bruto:	14,190 kg
		Número de piezas:	115 PCE
<b>Palet</b>			
Tipo de palet:	Paletas 1200 x 800 mm		
Unidades de entrega por capa:	8 PCE	Capas:	8 PCE
		Unidades de entrega por palet:	64 PCE
Peso neto:	876,16 kg	Peso bruto:	932,71 kg
		Altura total del palet:	209,60 cm
<b>Embalaje primario:</b>			
Descripción:	Bolsa	Material:	HDPE
Cantidad:	1,0000 PCE		
Peso:	17,80 g		
Color:	Naranja		
Ancho:	760 mm		
Altura:	700 mm		
<b>Embalaje secundario:</b>			
Descripción:	Caja	Material:	Cartón ondulado
Cantidad:	1,0000 PCE		
Peso:	481,88 g		
Color:	Marrón		
Longitud (exterior):	393 mm		
Anchura (exterior):	293 mm		
Altura (exterior):	244 mm		
<b>Embalaje terciario</b>			
Descripción:	Precinto	Material:	BOPP
Cantidad:	107,3856 G		
Color:	Transparente		
Ancho:	48 mm		
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel
Cantidad:	64,0000 PCE		
Color:	Blanco		
Ancho:	148 mm		
Altura:	240 mm		
Descripción:	Volante	Material:	Cera
Cantidad:	0,0000 PCE		
Peso:	400 g		
Color:	Negro		
Ancho:	155 mm		
Descripción:	Film extensible	Material:	LLDPE
Cantidad:	0,4500 KG		
Color:	Transparente		
Ancho:	500 mm		
Descripción:	Lámina	Material:	Cartón ondulado
Cantidad:	2,0000 PCE		
Peso:	300,65 g		
Superficie:	0,70 m2		
Color:	Marrón		
Longitud :	1,000 mm		
Ancho:	700 mm		
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel
Cantidad:	2,0000 PCE		
Peso:	1,02 g		
Ancho:	149 mm		
Altura:	210 mm		
Descripción:	Palet	Material:	madera
Cantidad:	1,0000 PCE		
Peso:	23.500 g		
Color:	Azul		
Longitud :	1.200 mm		
Ancho:	800 mm		
Altura:	144 mm		
<b>Código</b>			
		Fecha de caducidad:	DD/MM/AAAA
		Código de lote:	XXXXXXXXXX, Código de lote en SAP
Nombre:	Si	Proveedor:	Si
Otros códigos:	Código de barras, SSCC	Código de material:	Si

<b>Número de artículo:</b> 10150914	<b>Último cambio en:</b> 18.12.2023
-------------------------------------	-------------------------------------

**SEGURIDAD ALIMENTICIA / APPCC**

Riesgos físicos - sistema de control específico			
	Presente		Comentarios
<b>Detector de metal:</b>	Si		
<b>Ferroso:</b>		Aparato de control Ø: 2,5 mm	
<b>No ferroso:</b>		Aparato de control Ø: 3 mm	
<b>Acero inoxidable:</b>		Aparato de control Ø: 3 mm	
<b>Método de rechazo:</b>	Parada de la cinta		

**INFORMACIÓN JURÍDICA**

Numeración internacional de los ingredientes		
Tipo	Número:	Comentarios
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.

<b>Último cambio en:</b>	18.12.2023
<b>Modificación:</b>	Declaración de ingredientes, Información de embalaje - Paletización