

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**CSM Bakery Solutions**  
www.csmbakerysolutions.com



Último cambio en:	07.04.2017
Código EAN	8436039270589 8436039270589
Código ITF 14:	18436039270586

### ENSAIMADA MINI

#### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

##### Número artículo

CSM número artículo **10150594**

##### Compañía Código del producto

CSM IBERIA S.A.(ES)	70061
CSM GLOBAL	10150594

#### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

**Denominación del alimento:** Ensaimada mini cruda y ultracongelada.

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Ensaimada mini cruda y ultracongelada.

#### INFORMACIÓN GENERAL

**País de origen:** España

#### INSTRUCCIONES DE USO

##### instrucciones de trabajo

<b>Descongelación:</b>	<b>Tiempo:</b> 20 min		
<b>Comentarios</b>	Temperatura ambiente		
<b>Fermentar:</b>	<b>Tiempo:</b> 90 - 95 min	<b>Temperatura:</b> 30 - 33 °C	
<b>Cocción (Horno de convección):</b>	<b>Tiempo:</b> 4 - 5 min	<b>Temperatura:</b> 210 °C	
<b>Cocción (Horno tradicional):</b>	<b>Tiempo:</b> 4 - 5 min	<b>Temperatura:</b> 250 °C	

#### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
<b>Peso</b>	30,0 g	26 - 34,1 g		
<b>Altura:</b>	21 mm	16 - 26 mm		
<b>Longitud :</b>	65 mm	57 - 73 mm		
<b>Ancho:</b>	60 mm	52 - 68 mm		

#### INFORMACIÓN SENSORIAL

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

#### DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

**Harina de trigo;** Manteca de cerdo; Agua; Azúcar; Levadura; Girasol; **Huevo en polvo;** Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 471), Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 472e), **Lecitina de soja (E 322); Gluten de trigo;** Sal; Dextrosa; Acidulante: Ácido láctico (E 270), Ácido ascórbico (E 300); Antiaglomerante: Carbonato de calcio (E 170); Aroma; **Harina de soja;** Estabilizante: Difosfatos (E 450), Fosfatos de calcio (E 341), Difosfatos (E 450); Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico (E 300); Enzimas.

Número de artículo: 10150594

Último cambio en:

07.04.2017

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**
**Información nutricional por 100 g**

Valor energético:	1.729 kJ	(414 kcal)
Grasas:	24,2 g	
de las cuales saturadas:	21,3 g	
Hidratos de carbono:	41,6 g	
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	15,1 g	
Proteínas:	6,9 g	
Sal (Na x 2,5):	0,3527 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
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	Sí	Sí	Sí
Pescado y productos derivados	No	No	Sí
Cacahuets y productos derivados	No	No	No
Soja y productos derivados	Sí	Sí	Sí
Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)	No	Sí	Sí
Frutos secos de cáscara y productos derivados	No	Sí	Sí
Apio y productos derivados	No	No	Sí
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	0 PPM *	Sí	Sí
Altramucos 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 SO<sub>2</sub>, cuando su concentración sea superior a 10 mg/kg o 10 mg/l.

**Puede contener alérgenos**  
 Puede contener trazas de: Sésamo, Leche / Lactosa, Frutos secos, Sulfito.  
 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 PRODUCTOS ORGÁNICOS**

Orgánico: No

**INFORMACIÓN DIETETICA**

Kosher: No  
 Halal: No  
 Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos: No

**INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA**

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
E. coli:	/ g	100	10	5	2	ISO 16649-2
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000	100	5	2	ISO 6888-1
Listeria monocytogenes:	/ g	100	10	5	2	ISO 11290-1
Salmonella:	/25 g	Ausente		5	0	ISO 6579:2002
Clostridium perfringens:	/ g	10		5	0	Por definir

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

Vida útil: 197 Días  
 Temperatura de almacenaje: -18 °C  
 Almacenaje recomendado: Una vez descongelado, no volver a congelar

<b>Número de artículo:</b> 10150594	<b>Último cambio en:</b> 07.04.2017
-------------------------------------	-------------------------------------

**INFORMACIÓN DE EMBALAJE****Unidad de distribución**

<b>Peso neto:</b> 8,5 kg	<b>Peso bruto:</b> 9,09 kg
--------------------------	----------------------------

**Embalaje primario:**

<b>Descripción:</b> Bolsa	<b>Material:</b> HDPE
---------------------------	-----------------------

<b>Descripción:</b> Hoja	<b>Material:</b> HDPE
--------------------------	-----------------------

**Embalaje secundario:**

<b>Descripción:</b> Caja	<b>Material:</b> 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.