

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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



|                   |                |
|-------------------|----------------|
| Último cambio en: | 21.09.2017     |
| Código EAN        | 8436039270442  |
|                   | 8436039270442  |
| Código ITF 14:    | 18436039270449 |

### CAÑA CREMA

#### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

##### Número artículo

CSM número artículo **10151404**

##### Compañía

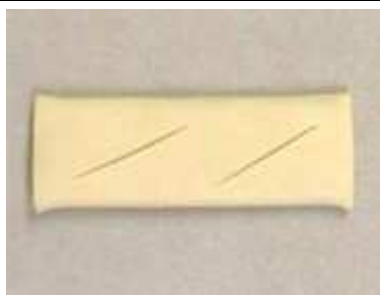
##### Código del producto

|                     |          |
|---------------------|----------|
| CSM IBERIA S.A.(ES) | 70047    |
| CSM GLOBAL          | 10151404 |

#### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

**Denominación del alimento:** Pieza rectangular de masa de hojaldre rellena de crema (33%), cruda y ultracongelada.

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Pieza rectangular de masa de hojaldre rellena de crema, cruda y ultracongelada

#### INFORMACIÓN GENERAL

**País de origen:** España

#### INSTRUCCIONES DE USO

##### instrucciones de trabajo

|                                       |                            |                            |  |
|---------------------------------------|----------------------------|----------------------------|--|
| <b>Descongelación:</b>                | <b>Tiempo:</b> 30 min      |                            |  |
| <b>Comentarios</b>                    | Temperatura ambiente       |                            |  |
| <b>Cocción (Horno de convección):</b> | <b>Tiempo:</b> 23 - 26 min | <b>Temperatura:</b> 185 °C |  |
| <b>Cocción (Horno tradicional):</b>   | <b>Tiempo:</b> 23 - 26 min | <b>Temperatura:</b> 225 °C |  |

#### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

|                   | Nominal | Intervalo      | Método | Comentario |
|-------------------|---------|----------------|--------|------------|
| <b>Peso</b>       | 105,0 g | 98,0 - 114,5 g |        |            |
| <b>Altura:</b>    | 16 mm   | 13 - 19 mm     |        |            |
| <b>Longitud :</b> | 162 mm  | 155 - 169 mm   |        |            |
| <b>Ancho:</b>     | 48 mm   | 42 - 54 mm     |        |            |

#### INFORMACIÓN SENSORIAL

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

##### Relleno

|               |        |               |          |
|---------------|--------|---------------|----------|
| <b>Sabor:</b> | Típico | <b>Olor:</b>  | Típico   |
|               |        | <b>Color:</b> | Amarillo |

#### DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

**Harina de trigo;** Crema pastelera (Agua; Azúcar; Almidón modificado; **Suero de leche en polvo (contiene huevo); Leche en polvo; Clara de huevo deshidratada;** Espesante: Alginato sódico (E 401); Estabilizante: Sulfato de calcio (E 516), Fosfatos de sodio (E 339), Difosfatos (E 450); Conservador: Sorbato potásico (E 202); Sal; Aroma; Colorante: Carotenos (E 160a)); Margarina (Grasa de palma; Agua; Aceite de girasol; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 471); Sal; Aroma; Corrector de acidez: Ácido cítrico (E 330); Colorante: Carotenos (E 160a)); Agua; Sal; **Gluten de trigo.**

Número de artículo: 10151404      Último cambio en: 21.09.2017

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

### Información nutricional por 100 g

|  |          |            |
|--|----------|------------|
| Valor energético:                              | 1.261 kJ | (302 kcal) |
| Grasas:  | 17,8 g   |            |
| de las cuales saturadas:                       | 9,2 g    |            |
| Hidratos de carbono:                           | 30,2 g   |            |
| de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos): | 8,4 g    |            |
| Proteínas:                                     | 4,8 g    |            |
| Sal (Na x 2,5):                                | 0,8694 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       | Sí                  | Sí      |
| Cacahuets y productos derivados  | No       | No                  | No      |
| Soja y productos derivados   | No       | Sí                  | Sí      |
| Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)                       | Sí       | 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: Sulfito, Pescado, Soja, Frutos secos.

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 DIETÉTICA

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

## INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

|                         | UM    | M         | m   | n | c: > m | Método / Comentarios |
|-------------------------|-------|-----------|-----|---|--------|----------------------|
| Aerobios mesófilos:     | / g   | 1 000 000 |     | 5 | 0      | ISO 4833             |
| E. coli:                | / g   | 100       | 10  | 5 | 2      | ISO 16649-2          |
| Mohos:                  | / g   | 20 000    |     | 5 | 0      | ISO 7954             |
| Levaduras:              | / g   | 20 000    |     | 5 | 0      | ISO 7954             |
| 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        |

## CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

### Condiciones de almacenaje

Vida útil: 410 Días  
Temperatura de almacenaje: -18 °C  
Almacenaje recomendado: Una vez descongelado, no volver a congelar

|                                     |                                     |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Número de artículo:</b> 10151404 | <b>Último cambio en:</b> 21.09.2017 |
|-------------------------------------|-------------------------------------|

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

|                           |                            |                                 |
|---------------------------|----------------------------|---------------------------------|
| <b>Peso neto:</b> 7,88 kg | <b>Peso bruto:</b> 8,18 kg | <b>Número de piezas:</b> 75 PCE |
|---------------------------|----------------------------|---------------------------------|

**Embalaje primario:**

|                           |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| <b>Descripción:</b> Bolsa | <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.