

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Último cambio en: 07.03.2024

PASTEL DE NATA

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	10192870
Compañía Código del producto	
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	501526
Baker & Baker Global	10192870
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	8436542122306
Baker & Baker FRANCE SARL	15147
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	12230
Baker & Baker BENELUX BV	29487
Otro	
Código EAN	8436542122306
Código ITF 14	18436542122303
Código NC (EU)	1901200000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento:	Masa de hojaldre rellena de crema (63 %), crudo y ultracongelado
-----------------------------------	--

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Producto de panadería y pastelería, Ultracongelado

Producto ultracongelado de masa de hojaldre con forma circular y rellena de crema, en cápsula de aluminio. Relleno de azúcar, leche y huevos.

INFORMACIÓN GENERAL

Pais de origen:	Portugal	Continente de origen:	Europa
Condiciones físicas:	Ultracongelado		

INSTRUCCIONES DE USO

Aplicación			
Hornear sin descongelar			
Instrucciones de trabajo			
Descongelación:	Tiempo:	0 min	
Cocción (Horno de convección):	Tiempo:	15 - 20 min	Temperatura: 230 - 250 °C
Comentarios	Sin descongelar, meter en un horno no rotatorio y girar la bandeja a mitad del tiempo de horneado.		

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	65 g	60,5 - 69,5 g		
Altura:	32 mm	29 - 35 mm		
Diámetro:	72 mm	69 - 75 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Típico, No rancio	Olor:	Típico, Sin olores extraños
Aspecto visual:	Típico	Color:	Típico, Amarillo, Naranja, Blanco
Comentarios	Aspecto: producto congelado sin hielo y sin efecto abrasador por el frío. El borde de la masa no debe estar roto. Color: el relleno tiene un color amarillento/anaranjado y la masa es blanca. El producto no debe tener más colores que los mencionados.		

Número de artículo: 10192870

Último cambio en: 07.03.2024

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Agua; Harina de TRIGO; Azúcar; Margarina (Grasa vegetal: Palma, Palma, parcialmente hidrogenado, Palma, totalmente hidrogenada; Aceite vegetal: Girasol; Agua; Sal; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos, Lecitina de girasol; Suero de LECHE en polvo; Corrector de acidez: Ácido cítrico, Citratos de sodio; Aroma; Conservador: Sorbato potásico; Colorante: Carotenos); Yema de HUEVO; Jarabe de glucosa-fructosa; LECHE desnatada en polvo; Clara de HUEVO; Almidón de maíz; MANTEQUILLA; Sal; Canela; Aroma.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.144 kJ	(273 kcal)
Grasas:	12 g	
de las cuales saturadas:	5,6 g	
de cual monoinsaturado:	3,2 g	
de cual poliinsaturado:	2,9 g	
Hidratos de carbono:	37 g	
de los cuales azúcares:	21 g	
Fibra alimentaria:	0,7 g	
Proteínas:	4,2 g	
Sal (Na x 2,5):	0,74 g	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL ADICIONAL

Información nutricional por 100 g

Grasas del cual grasa trans:	0,1 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:	0,1 g
Sal (NaCl):	880,0 mg
Minerales - Sodio:	298,00 mg
Agua:	40,8 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	No	No
Avena	No	No	No
Espelta	No	No	No
Trigo Khorasan	No	No	No
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	Sí	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)	Sí	Sí	Sí
Frutos de cáscara y productos derivados	No	No	No
Almendra	No	No	No
Avellana	No	No	No
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	0 PPM *	No	No
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: SOJA.

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: 10192870 Último cambio en: 07.03.2024

INFORMACIÓN PRODUCTOS ORGÁNICOS

Orgánico: No

SOSTENIBILIDAD

Tipo: Aceite de palma Valor: 100 % Modelo de encadenamiento: Balance de masas

INFORMACIÓN DIETÉTICA

Adecuado para (facto ovo) vegetarianos: Si 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
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				AFNOR BRD:07/24-11/13
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649-2
Levaduras y mohos:	/ g	1 000				BKR 23/11-12/18, SYMPHONY Agar mthod BKR 23/11-12/18
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	1 000				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	No detectable				AFNOR BRD 07/11-12/05 Rapid Salmonella
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				Compass Listeria AgarAFNOR (BKR23/05-12/07)

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	365 Días
Temperatura de almacenaje:	Congelado: < -18 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar.
Condiciones de transporte	
Vida útil:	1 Días
Temperatura de almacenaje:	Ambiente: 15 - 25 °C
Almacenaje recomendado:	Ambiente
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	-18 °C

Número de artículo: 10192870

Último cambio en: 07.03.2024

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución			
Peso neto:	6,500 kg	Peso bruto:	7,084 kg
Palet		Número de piezas:	100 PCE
Tipo de palet:	Paletas 1200 x 800 mm		
Unidades de entrega por capa:	6 PCE	Capas:	10 PCE
Peso neto:	390 kg	Peso bruto:	458 kg
		Unidades de entrega por palet:	60 PCE
		Altura total del palet:	175 cm
Embalaje primario:			
Descripción:	Hoja	Material:	Cartón ondulado
Cantidad:	4,0000 PCE		
Peso:	31,7 g		
Color:	Marrón		
Longitud :	376 mm		
Ancho:	274 mm		
Descripción:	Hoja	Material:	HDPE
Cantidad:	4,0000 PCE		
Peso:	1,88 g		
Color:	Azul		
Longitud :	405 mm		
Ancho:	325 mm		
Descripción:	Bolsa	Material:	HDPE
Cantidad:	1,0000 PCE		
Peso:	13,8 g		
Color:	Azul		
Ancho:	830 mm		
Altura:	580 mm		
Descripción:	Copa	Material:	Aluminio
Cantidad:	100,0000 PCE		
Peso:	1 g		
Color:	Metálico		
Altura:	20 mm		
Altura (exterior):	20 mm		
Embalaje secundario:			
Descripción:	Precinto	Material:	PP
Cantidad:	0,9000 KG		
Color:	Transparente		
Ancho:	48 mm		
Descripción:	Caja	Material:	Cartón ondulado
Cantidad:	1,0000 PCE		
Peso:	336 g		
Color:	Marrón		
Longitud (exterior):	390 mm		
Anchura (exterior):	322 mm		
Altura (exterior):	159 mm		
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel
Cantidad:	2,0000 PCE		
Color:	Blanco		
Ancho:	110 mm		
Altura:	207 mm		
Código	Fecha de caducidad: LADDDT, MM / AAAA		
Embalaje terciario:			
Descripción:	Palet	Material:	madera
Cantidad:	1,0000 PCE		
Peso:	23.500 g		
Color:	Azul		
Longitud :	1.200 mm		
Ancho:	800 mm		
Altura:	144 mm		
Descripción:	Film extensible	Material:	LLDPE
Cantidad:	0,5000 KG		
Color:	Transparente		
Ancho:	500 mm		
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel
Cantidad:	2,0000 PCE		
Peso:	1,02 g		
Color:	Blanco		
Ancho:	149 mm		
Altura:	210 mm		

Número de artículo: 10192870

Último cambio en: 07.03.2024

SEGURIDAD ALIMENTICIA / APPCC

Riesgos físicos - sistema de control específico

	Presente		Comentarios
Detector de metal: Ferroso: No ferroso: Acero inoxidable:	No	Aparato de control Ø: Aparato de control Ø: Aparato de control Ø:	

INFORMACIÓN JURÍDICA

Numeración internacional de los ingredientes

Tipo	Número:	Comentarios
Código NC (EU)	1901200000	

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: 07.03.2024

Modificación: Fórmula, Información nutricional, Origen (Hoja De Información Sobre El Origen De Materia Prima)