

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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



|                   |                                |
|-------------------|--------------------------------|
| Último cambio en: | 31.10.2017                     |
| Código EAN        | 8436039272835<br>8436039272835 |

### MEDIA BAGUETTE INTEGRAL

#### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

|                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| <b>Número artículo</b> |                            |
| CSM número artículo    | <b>10150801</b>            |
| <b>Compañía</b>        | <b>Código del producto</b> |
| CSM IBERIA S.A.(ES)    | 81718                      |
| CSM GLOBAL             | 10150801                   |

#### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Denominación del alimento:</b> | Pan pre-cocido con Harina de Trigo y Salvado de Trigo, ultracongelado |
|-----------------------------------|---|

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



pan precocido

Pan integral precocido y ultracongelado

#### INFORMACIÓN GENERAL

|                        |        |
|------------------------|--------|
| <b>País de origen:</b> | España |
|------------------------|--------|

#### INSTRUCCIONES DE USO

|                                       |                |             |                                  |
|---------------------------------------|----------------|-------------|----------------------------------|
| <b>instrucciones de trabajo</b>       |                |             |                                  |
| <b>Descongelación:</b>                | <b>Tiempo:</b> | 20 - 25 min |                                  |
| <b>Cocción (Horno de convección):</b> | <b>Tiempo:</b> | 16 - 18 min | <b>Temperatura:</b> 180 - 190 °C |

#### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

|                   | Nominal | Intervalo    | Método | Comentario |
|-------------------|---------|--------------|--------|------------|
| <b>Peso</b>       | 120 g   | 110 - 130 g  |        |            |
| <b>Altura:</b>    | 40 mm   | 35 - 45 mm   |        |            |
| <b>Longitud :</b> | 265 mm  | 245 - 285 mm |        |            |
| <b>Ancho:</b>     | 60 mm   | 55 - 65 mm   |        |            |

#### INFORMACIÓN SENSORIAL

|                        |                                   |               |                     |
|------------------------|-----------------------------------|---------------|---------------------|
| <b>Sabor:</b>          | Característica, Ligeramente ácido | <b>Olor:</b>  | Ligeramente tostado |
| <b>Aspecto visual:</b> | Típico                            | <b>Color:</b> | Beige oscuro        |
| <b>Estructura:</b>     | Crujiente                         |               |                     |

#### DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

**Harina de trigo;** Agua; **Salvado de trigo;** Levadura; Sal; Antioxidante: Citratos de potasio (E 332); Emulgente: Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 472e).

Número de artículo: 10150801      Último cambio en: 31.10.2017

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

### Información nutricional por 100 g

|  |          |            |
|--|----------|------------|
| Valor energético:                              | 1.397 kJ | (334 kcal) |
| Grasas:  | 1,8 g    |            |
| de las cuales saturadas:                       | 0,5 g    |            |
| Hidratos de carbono:                           | 66,0 g   |            |
| de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos): | 1,8 g    |            |
| Proteínas:                                     | 11,0 g   |            |
| Sal (Na x 2,5):                                | 1,3000 g |            |

## 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       | No                  | No      |
| Avena   | No       | No                  | No      |
| Espelta   | No       | No                  | No      |
| Kamut   | No       | No                  | No      |
| <b>Crustáceos y productos derivados</b>   | No       | No                  | No      |
| <b>Huevos y productos derivados</b>   | No       | No                  | No      |
| <b>Pescado y productos derivados</b>  | No       | No                  | No      |
| <b>Cacahuets y productos derivados</b>  | No       | No                  | No      |
| <b>Soja y productos derivados</b>   | No       | Sí                  | Sí      |
| <b>Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)</b>                             | No       | Sí                  | Sí      |
| <b>Frutos secos de cáscara y productos derivados</b>                                | 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      |
| <b>Apio y productos derivados</b>   | No       | No                  | No      |
| <b>Mostaza y productos derivados</b>  | No       | No                  | No      |
| <b>Sésamo y productos derivados</b>   | No       | Sí                  | Sí      |
| <b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones &gt; 10 mg/kg o &gt; 10 mg/l</b> | 0 PPM *  | No                  | No      |
| <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: Leche / Lactosa, Sésamo, Soja.

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

## SOSTENIBILIDAD

Tipo: PO - No sostenible      Valor:      Modelo de encadenamiento:

## INFORMACIÓN DIETETICA

Kosher: Sí - no certificado  
Halal: Sí - no certificado  
Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos: Si

Número de artículo: 10150801      Último cambio en: 31.10.2017

## INFORMACIÓN QUÍMICA

|                       | Nominal | Intervalo | Valor Típico | Método / Comentarios |
|-----------------------|---------|-----------|--------------|----------------------|
| <b>Contenido</b>      |         |           |              |                      |
| Contenido de humedad: | 30 %    |           |              | Calculado            |

## INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

|                        | UM    | M       | m | n | c: > m | Método / Comentarios |
|------------------------|-------|---------|---|---|--------|----------------------|
| Aerobios mesófilos:    | / g   | 100 000 |   |   |        | ISO 4833             |
| Coliforms:             | / g   | 1 000   |   |   |        | ISO 4832             |
| E. coli:               | / g   | 10      |   |   |        | ISO 4831             |
| Staphylococcus aureus: | / g   | 10      |   |   |        | ISO 6888-1           |
| Salmonella:            | /25 g | Ausente |   |   |        | ISO 6579:2002        |
| Total anaerobic count: | / g   | 100 000 |   |   |        | Por definir          |

## CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Condiciones de almacenaje</b> |  |
| Vida útil:                       | 365 Días                                   |
| Temperatura de almacenaje:       | -23,5 - -19,5 °C                           |
| Almacenaje recomendado:          | Una vez descongelado, no volver a congelar |

## INFORMACIÓN DE EMBALAJE

|                               |         |                   |         |
|-------------------------------|---------|-------------------|---------|
| <b>Unidad de distribución</b> |         |                   |         |
| Peso neto:                    | 7,20 kg | Peso bruto:       | 7,96 kg |
|                               |         | Número de piezas: | 60 PCE  |
| <b>Embalaje primario:</b>     |         |                   |         |
| Descripción:                  | Bolsa   | Material:         | HDPE    |
| <b>Embalaje secundario:</b>   |         |                   |         |
| Descripción:                  | Caja    | Material:         | cartón  |

## 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.