

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Último cambio en:	17.02.2017
Código EAN	8436039277694 8436039277694

BARRA GALLEGA

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
CSM número artículo	10165893
Compañía	Código del producto
CSM IBERIA S.A.(ES)	84028
CSM GLOBAL	10165893

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento:	Pan precocido y ultracongelado
-----------------------------------	--------------------------------

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



pan precocido, Congelado

Pan precocido y ultracongelado

INFORMACIÓN GENERAL

Condiciones físicas:	Típico
País de origen:	España

INSTRUCCIONES DE USO

Recomendación general			
Según instrucciones de cocción.			
instrucciones de trabajo			
Descongelación:	Tiempo:	10 min	
Comentarios	Descongelar a temperatura ambiente.		
Cocción (Horno de convección):	Tiempo:	21 - 23 min	Temperatura: 180 °C
Comentarios	Hornear en horno precalentado a 190-210 ° C durante 20-30 minutos.		
Cocción (Horno tradicional):	Tiempo:	21 - 23 min	Temperatura: 220 °C

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso total:	280 g	280 - 290 g		
Altura:	45 mm	35 - 55 mm		
Longitud :	440 mm	415 - 465 mm		
Ancho:	95 mm	80 - 110 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Característica, Cocido, Pan, Fresco	Olor:	Característica, Cocido, Pan
Aspecto visual:	Típico	Color:	Marfil, Marrón claro, Dorado
Estructura:	Crujiente		

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Harina de trigo; Agua; Sal; Levadura; Antioxidante: Ácido ascórbico (E 300).

Número de artículo: 10165893

Último cambio en: 17.02.2017

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.096 kJ	(259 kcal)
Grasas:	1,4 g	
de las cuales saturadas:	0,3 g	
Hidratos de carbono:	52,0 g	
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	3,0 g	
Proteínas:	8,1 g	
Sal (Na x 2,5):	1,1000 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
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	No	No	No
Pescado y productos derivados	No	No	No
Cacahuets y productos derivados	No	No	No
Soja y productos derivados	No	No	No
Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)	No	No	No
Frutos secos de cáscara y productos derivados	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
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 SO₂, cuando su concentración sea superior a 10 mg/kg o 10 mg/l.

Puede contener alérgenos

Puede contener trazas de: -.

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

INFORMACIÓN QUÍMICA

	Nominal	Intervalo	Valor Típico	Método / Comentarios
Contenido				
Contenido de humedad:	38,5 %			Calculado

Número de artículo: 10165893 Último cambio en: 17.02.2017

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	100 000				ISO 4833
Coliforms:	/ g	1 000				ISO 4831
E. coli:	/ g	10				ISO 6391
Staphylococcus aureus:	/ g	10				ISO 6888-1
Listeria monocytogenes:	/ g	Ausente				ISO 11290-1
Salmonella:	/25 g	Ausente				ISO 6579:2002
Bacteria anaeróbica generadora de esporas:	/ g	100 000				Por definir

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

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

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución			
Peso neto:	5,6 kg	Peso bruto:	6,13 kg
		Número de piezas:	20 PCE
Embalaje primario:			
Descripción:	Saco	Material:	LDPE
Embalaje secundario:			
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.