

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu



Specification valid for products with best before date from: 14.09.2024

Último cambio en: 05.09.2023

### Baguette con salvado

#### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	<b>10150198</b>
Compañía	
Baker & Baker Global	Código del producto 10150198
Otro	
Código EAN	8436015917941
Código ITF 14	18436015917948
Código NC (EU)	1905903000

#### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Pan con harina y salvado de trigo, ultracongelado

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Producto de panadería y pastelería, Ultracongelado

Pan con harina y salvado de trigo.

#### INFORMACIÓN GENERAL

Pais de origen: España

Condiciones físicas: Congelado

#### INSTRUCCIONES DE USO

##### Instrucciones de trabajo

Descongelación: **Tiempo:** 25 min  
**Comentarios:** Descongelar a temperatura ambiente.  
 Cocción (Horno de convección): **Tiempo:** 18 min **Temperatura:** 190 °C

#### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
<b>Peso total:</b>	235 g	228 - 242 g		
<b>Peso cocido:</b>	200 g			
<b>Altura:</b>	38 mm	34 - 42 mm		
<b>Longitud :</b>	510 mm	480 - 540 mm		
<b>Ancho:</b>	55 mm	52 - 58 mm		

#### INFORMACIÓN SENSORIAL

##### Cocido

**Sabor:** Característica, Ligeramente ácido **Olor:** Ligeramente tostado  
**Aspecto visual:** Típico **Color:** Marrón claro  
**Estructura:** Crujiente  
**Comentarios:** Uniform, crack-free side.

#### DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

HARINA DE TRIGO (61%); Agua; SALVADO DE TRIGO (4,9%); Levadura; Sal; Antioxidante: Citratos de potasio; Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico.

Número de artículo: 10150198

Último cambio en:

05.09.2023

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Información nutricional por 100 g		
Valor energético:	1.098 kJ	(259 kcal)
Grasas:	1,3 g	
de las cuales saturadas:	0,3 g	
de cual monoinsaturado:	0,2 g	
de cual poliinsaturado:	0,6 g	
Hidratos de carbono:	51,0 g	
de los cuales azúcares:	1,4 g	
Fibra alimentaria:	4,4 g	
Proteínas:	9,1 g	
Sal (Na x 2,5):	1,1000 g	

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL ADICIONAL**

Información nutricional por 100 g	
Grasas del cual grasa trans:	0,0 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:	0,0 g
Sal (NaCl):	1.100,0 mg
Minerales - Sodio:	402,0 mg
Agua:	32,1 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
Trigo	Sí	Sí	Sí
Centeno	No	No	Sí
Cebada	No	No	Sí
Avena	No	No	Sí
Espelta	No	No	Sí
Trigo Khorasan	No	No	Sí
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	No	No	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)	No	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	Sí	Sí
Sésamo y productos derivados	No	Sí	Sí
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: LECHE / LACTOSA, SOJA, SEMILLAS DE SÉSAMO, MOSTAZA.

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

Número de artículo: 10150198

Último cambio en: 05.09.2023

**SOSTENIBILIDAD**

Tipo: No PO/PK                      Valor:                      Modelo de encadenamiento:

**INFORMACIÓN DIETÉTICA**

Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos: Si                      Adecuado para dietas para celíacos : No  
 Adecuado para lacto vegetarianos: Si                      Adecuado para personas con intolerancia a la lactosa: No  
 Adecuado para ovo vegetarianos: Si                      Adecuado para personas con alergia a la proteína de leche de vaca: No  
 Adecuado para veganos: Si

*Vegano: basándonos en ingredientes cuidadosamente seleccionados y teniendo en cuenta las mejores prácticas de fabricación para minimizar el riesgo de contaminación cruzada.*

**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:	/ 1 g	10				ISO 4831
Staphylococcus aureus:	/ g	10				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	No detectable				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	No detectable				ISO 11290-1

**CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA**

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	450 Días
Temperatura de almacenaje:	-18 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar.
Condiciones de almacenamiento después de hornear (simulación en laboratorio).	
Vida útil:	1 Días
Almacenaje recomendado:	Ambiente
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	-18 °C
Comentarios	-18°C (-21°C/-14°C) For a short period --15°C is tolerable.

Número de artículo:	10150198	Último cambio en:	05.09.2023
---------------------	----------	-------------------	------------

**INFORMACIÓN DE EMBALAJE**

<b>Unidad de distribución</b>			
Peso neto:	9,4 kg	Peso bruto:	10,17 kg
Palet		Número de piezas:	40 PCE
Tipo de palet:	Paletas 1200 x 800 mm	Capas:	7 PCE
Unidades de entrega por capa:	4 PCE	Unidades de entrega por palet:	28 PCE
Peso neto:	263,2 kg	Peso bruto:	310 kg
Embalaje primario:		Altura total del palet:	214 cm
Descripción:	Saco	Material:	HDPE
Dimensiones:	585x240x920 mm		
Peso:	32,76 g		
Color:	Azul		
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel
Dimensiones:	130x220 mm		
Color:	Blanco		
Descripción:	Junta de cierre	Material:	PP
Dimensiones:	1000x75 mm		
<b>Embalaje secundario:</b>			
Descripción:	Caja	Material:	cartón
Dimensiones:	590x395x284 mm		
Peso:	740 g		
Color:	Marrón		
Longitud (exterior):	590 mm		
Anchura (exterior):	395 mm		
Altura (exterior):	284 mm		
Código		Código de lote:	Numero de lote, YDDDLL
<b>Embalaje terciario</b>			
Descripción:	Palet	Material:	Madera
Dimensiones:	1200x800x150 mm		
Peso:	25.000 g		

**SEGURIDAD ALIMENTICIA / APPCC**

<b>Riesgos físicos - sistema de control específico</b>			
	Presente		Comentarios
Detector de metal:	Si		
Ferroso:		Aparato de control Ø:	2,5 mm
No ferroso:		Aparato de control Ø:	3 mm
Acero inoxidable:		Aparato de control Ø:	3,5 mm

**INFORMACIÓN JURÍDICA**

<b>Numeración internacional de los ingredientes</b>		
Tipo	Número:	Comentarios
Código NC (EU)	1905903000	
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:	05.09.2023
Modificación:	Puede contener alérgenos