

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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



Último cambio en:	31.10.2017
Código EAN	8436015916906
	8436015916906
Código ITF 14:	18436015916903

### MEDIA BARRA CAMPESINA

#### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

<b>Número artículo</b>	
CSM número artículo	<b>10150804</b>
<b>Compañía</b>	
CSM IBERIA S.A.(ES)	81741
CSM GLOBAL	10150804

#### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

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

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



pan precocido

Pan 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>	15 - 20 min	
<b>Comentarios</b>	Descongelar a temperatura ambiente.		
<b>Cocción (Horno de convección):</b>	<b>Tiempo:</b>	15 - 20 min	<b>Temperatura:</b> 190 - 210 °C

#### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
<b>Peso total:</b>	120 g	112 - 128 g		
<b>Peso cocido:</b>	100 g			
<b>Altura:</b>	44 mm	38 - 50 mm		
<b>Longitud :</b>	280 mm	250 - 310 mm		
<b>Ancho:</b>	63 mm	57 - 69 mm		

#### INFORMACIÓN SENSORIAL

<b>Sabor:</b>	Característica, Pan	<b>Olor:</b>	Característica, Pan
<b>Aspecto visual:</b>	Típico	<b>Color:</b>	Dorado, Blanco
<b>Estructura:</b>	Crujiente		

#### DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

<b>Harina de trigo;</b> Agua; Sal; Levadura; Emulgente: Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 472e).
---

Número de artículo: 10150804      Último cambio en: 31.10.2017

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

### Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.400 kJ	(331 kcal)
Grasas:	1,5 g	
de las cuales saturadas:	0,3 g	
Hidratos de carbono:	67,0 g	
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	0,4 g	
Proteínas:	11,0 g	
Sal (Na x 2,5):	1,6000 g	

## INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos	Presente		
	producto	línea de producción	fábrica
<b>Alérgenos legales (según Reglamento (UE) n° 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	No	No
<b>Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)</b>	No	No	No
<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	No	No
<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones &gt; 10 mg/kg o &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	No	No
<b>Altramucos 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: -.

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: Sí

Número de artículo: 10150804      Último cambio en: 31.10.2017

## INFORMACIÓN QUÍMICA

	Nominal	Intervalo	Valor Típico	Método / Comentarios
<b>Contenido</b>				
Contenido de humedad:	31,3 %			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:	/ g	Ausente				ISO 6579:2002
Total anaerobic count:	/ 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:	7,20 kg	Peso bruto:	7,96 kg
		Número de piezas:	60 PCE
Embalaje primario:			
Descripción:	Saco	Material:	HDPE
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.