

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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



Último cambio en:	29.08.2017
Código EAN	8436039278028 8436039278028
Código ITF 14:	18436039278025

## ARTIS TOSCANA CENTENO

### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

#### Número artículo

CSM número artículo **10150190**

#### Compañía Código del producto

CSM IBERIA S.A.(ES)	84006
CSM GLOBAL	10150190

### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

**Denominación del alimento:** Pieza de pan con centeno, precocida y ultracongelada

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



pan precocido, Ultracongelado

### INFORMACIÓN GENERAL

**País de origen:** Portugal

### INSTRUCCIONES DE USO

#### instrucciones de trabajo

**Descongelación:** **Tiempo:** 10 min  
**Comentarios:** Descongele a temperatura ambiente.

**Cocción:**  
**Comentarios:** Hornear a 190°C durante 18 - 21 minutos en horno precalentado.

### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
<b>Peso</b>	220,0 g	>= 211 g		
<b>Longitud :</b>	500,0 mm	460 - 540 mm		
<b>Ancho:</b>	55 mm	45 - 65 mm		

### INFORMACIÓN SENSORIAL

<b>Sabor:</b>	Pan, Semillas	<b>Olor:</b>	Semillas
<b>Aspecto visual:</b>	Con semillas	<b>Color:</b>	Marrón
<b>Estructura:</b>	Desmenuzable, Típico, Poros grandes		

### DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Harina de trigo; Agua; Harina de centeno; Harina de trigo pregelatinizada; Semillas de linaza; Semillas de girasol; Semillas de sésamo; Copos de avena; vaina de guisante; Salvado de trigo; Extracto de malta de cebada; Harina tostada de trigo malteado; Sal; Levadura; Corrector de acidez: Ácido láctico (E 270); Antiaglomerante: Carbonato de calcio (E 170); Emulgente: Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos (E 472e); Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico (E 300); Enzimas.

Número de artículo: 10150190      Último cambio en: 29.08.2017

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

### Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.108 kJ	(262 kcal)
Grasas:	2,7 g	
de las cuales saturadas:	0,6 g	
Hidratos de carbono:	47,9 g	
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	6,0 g	
Proteínas:	8,8 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° 1169/2011)</b>			
Cereales que contienen gluten y productos derivados	Sí	Sí	Sí
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	No	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)	No	Sí	Sí
Frutos secos de cáscara y productos derivados	No	No	Sí
Apio y productos derivados	No	No	No
Mostaza y productos derivados	No	No	No
Sésamo y productos derivados	Sí	Sí	Sí
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	Sí	Sí
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 SO<sub>2</sub>, cuando su concentración sea superior a 10 mg/kg o 10 mg/l.

### Puede contener alérgenos

Puede contener trazas de: Soja, Sulfito, Huevo, Leche / Lactosa.

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: No  
Halal: No  
Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos: Si

## INFORMACIÓN QUÍMICA

	Nominal	Intervalo	Valor Típico	Método / Comentarios
<b>Contenido</b>				
Contenido de humedad:	33,2 %			Horno de secado

## INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	100 000				ISO 4833
Mohos:	/ g	500				ISO 7954
Levaduras:	/ g	500				ISO 7954

<b>Número de artículo:</b> 10150190	<b>Último cambio en:</b> 29.08.2017
-------------------------------------	-------------------------------------

**CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA****Condiciones de almacenaje**

<b>Vida útil:</b>	540 Días
<b>Temperatura de almacenaje:</b>	-25 - -18 °C
<b>Almacenaje recomendado:</b>	Una vez descongelado, no volver a congelar

**INFORMACIÓN DE EMBALAJE****Unidad de distribución**

<b>Peso neto:</b> 6,6 kg	<b>Peso bruto:</b> 7,22 kg	<b>Número de piezas:</b> 30 PCE
--------------------------	----------------------------	---------------------------------

**Embalaje primario:**

<b>Descripción:</b> Bolsa	<b>Material:</b> HDPE
---------------------------	-----------------------

**Embalaje secundario:**

<b>Descripción:</b> Caja	<b>Material:</b> 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.