

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Último cambio en: 23.02.2024

B&B Mini muffin xoc

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	10180059
Compañía Código del producto	
Baker & Baker Global	10180059
Otro	
Código ITF 14	18436039279916
Código NC (EU)	1905907000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento:	Mini muffin con sabor a chocolate, cocido, ultracongelado
-----------------------------------	---

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Producto de panadería / pastelería para consumidores en general (para excepciones, ver la lista de ingredientes y de alérgenos).

INFORMACIÓN GENERAL

País de origen:	Portugal
Condiciones físicas:	Congelado

INSTRUCCIONES DE USO

Aplicación				
instrucciones de trabajo				
Descongelación:	Tiempo:	50 min	Temperatura:	20 - 23 °C

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	30 g	27,3 - 32,7 g		
Altura:	55 mm	50 - 60 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Típico, Chocolate	Olor:	Típico, Sin aromas extraños
Aspecto visual:	Congelado	Color:	Marrón oscuro
Estructura:	Suave		

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Harina de trigo (TRIGO); Azúcar; Aceite de nabina; Agua; HUEVO en polvo de gallinas camperas; Cacao desgrasado en polvo (2,7%); Almidón modificado; Gasificantes: Difosfatos, Carbonatos de sodio; Sal; Proteínas de la leche (LECHE); Aroma natural de vainilla.

Número de artículo: 10180059

Último cambio en: 23.02.2024

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g		
Valor energético:	1.692 kJ	(404 kcal)
Grasas:	20 g	
de las cuales saturadas:	2,0 g	
de cual monoinsaturado:	12 g	
de cual poliinsaturado:	5,6 g	
Hidratos de carbono:	50 g	
de los cuales azúcares:	27 g	
Fibra alimentaria:	1,6 g	
Proteínas:	6,0 g	
Sal (Na x 2,5):	1,4 g	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL ADICIONAL

Información nutricional por 100 g	
Grasas del cual grasa trans:	0,3 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:	0,3 g
Sal (NaCl):	641,5 mg
Minerales - Sodio:	572,20 mg
Agua:	20,5 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
Trigo	Sí	Sí	Sí
Centeno	No	Sí	Sí
Cebada	No	Sí	Sí
Avena	No	Sí	Sí
Espelta	No	Sí	Sí
Trigo Khorasan	No	No	No
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	Sí	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)	Sí	Sí	Sí
Frutos de cáscara y productos derivados	No	Sí	Sí
Almendra	No	Sí	Sí
Avellana	No	Sí	Sí
Nuez	No	Sí	Sí
Anacardos	No	Sí	Sí
Nueces pecan	No	Sí	Sí
Nueces de Brasil	No	No	No
Pistachos	No	Sí	Sí
Nueces macadamia/Queensland	No	No	No
Apio y productos derivados	No	No	No
Mostaza y productos derivados	No	No	Sí
Sésamo y productos derivados	No	Sí	Sí
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o > 10 mg/l	2 PPM *	No	Sí
Altramuces y productos derivados	No	No	Sí
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: SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA, SEMILLAS DE SÉSAMO.			

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.

Número de artículo:	10180059	Último cambio en:	23.02.2024
---------------------	----------	-------------------	------------

INFORMACIÓN DIETETICA

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

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	100 000				ISO 4833-1
E. coli:	/ 1 g	100				NF V08 - 053
Mohos:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Levaduras:	/ g	100				NF V08-059, NP 3277-1:1987
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Ausente				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Ausente				PAM 16

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	450 Días
Temperatura de almacenaje:	Congelado: < -18 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar. Conservar en un lugar seco y protegido del calor
Condiciones de conservación después de la descongelación (test de laboratorio)	
Vida útil:	3 Días
Temperatura de almacenaje:	Ambiente: 15 - 25 °C
Almacenaje recomendado:	Vida útil limitada después de la descongelación
Comentarios	Con blister
Condiciones de conservación después de la descongelación (test de laboratorio)	
Vida útil:	2 Días
Temperatura de almacenaje:	Ambiente: 15 - 25 °C
Almacenaje recomendado:	Vida útil limitada después de la descongelación
Comentarios	Sin blister
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	< -18 °C

Número de artículo: 10180059

Último cambio en: 23.02.2024

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución					
Peso neto:	2,16 kg	Peso bruto:	2,40 kg	Número de piezas:	72 PCE
Palet					
Tipo de palet:	Paletas 1200 x 800 mm				
Unidades de entrega por capa:	16 PCE	Capas	8 PCE	Unidades de entrega por palet:	128 PCE
Peso neto:	276,50 kg	Peso bruto:	331,82 kg	Altura total del palet	179,20 cm
Embalaje primario:					
Descripción:	Hoja	Material:	Caja de cartón plegable, BOPP		
Cantidad:	2,0000 PCE				
Peso:	24,6 g				
Color:	Gris, Blanco				
Longitud :	275 mm				
Ancho:	190 mm				
Descripción:	Bolsa	Material:	HDPE		
Cantidad:	1,0000 PCE				
Peso:	11,60 g				
Color:	Azul				
Ancho:	500 mm				
Altura:	320 mm				
Descripción:	Copa	Material:	Papel		
Cantidad:	72,0000 PCE				
Peso:	0,75 g				
Color:	Dorado				
Altura:	50 mm				
Diámetro inferior:	35 mm				
Embalaje secundario:					
Descripción:	Precinto				
Cantidad:	1,8540 G				
Ancho:	48 mm				
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel		
Cantidad:	0,0000 PCE				
Peso:	1,02 g				
Color:	Blanco				
Ancho:	149 mm				
Altura:	210 mm				
Descripción:	Caja	Material:	Cartón ondulado		
Cantidad:	1,0000 PCE				
Peso:	186,93 g				
Color:	Blanco				
Longitud (exterior):	300 mm				
Anchura (exterior):	200 mm				
Altura (exterior):	206 mm				
Código					
Nombre:	Si	Fecha de caducidad:	DD/MM/AAAA	Código de lote:	XXXXXXXXXX
EAN:	Si	Proveedor:	Si	Código de material:	Si
Embalaje terciario					
Descripción:	Film extensible	Material:	PE		
Cantidad:	0,6801 KG				
Color:	Transparente				
Ancho:	500 mm				
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel		
Cantidad:	128,0000 PCE				
Peso:	1,02 g				
Color:	Blanco				
Ancho:	149 mm				
Altura:	210 mm				
Descripción:	Volante	Material:	Cera		
Cantidad:	18,1861 KG				
Peso:	715 g				
Longitud :	450 m				
Ancho:	152,4 mm				
Descripción:	Palet	Material:	madera		
Cantidad:	1,0000 PCE				
Peso:	23.500 g				
Color:	Azul				
Longitud :	1.200 mm				
Ancho:	800 mm				
Altura:	144 mm				
Descripción:	Film retráctil	Material:	PE		

Número de artículo:	10180059	Último cambio en:	23.02.2024
Cantidad:	0,0000 PCE		
Ancho:	500 mm		
Código			
Nombre:	Si	Fecha de caducidad:	DD/MM/AAAA
EAN:	Si	Proveedor:	No
Otros códigos:	SSCC	Código de lote:	XXXXXXXXXX
		Código de material:	Si

SEGURIDAD ALIMENTICIA / APPCC

Riesgos físicos - sistema de control específico			
	Presente		Comentarios
Filtros:	Si		
Detector de metal:	Si		
Ferroso:		Aparato de control Ø:	2,5 mm
No ferroso:		Aparato de control Ø:	2,5 mm
Acero inoxidable:		Aparato de control Ø:	3,0 mm
Rayos X:	No		
Inspección visual:	Si		
Método de rechazo:	Parada de la cinta y alarma acústica		

INFORMACIÓN JURÍDICA

Numeración internacional de los ingredientes		
Tipo	Número:	Comentarios
ITF	18436039279916	
Código NC (EU)	1905907000	
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:	23.02.2024
Modificación:	Caducidad e información logística - Vida útil