

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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



Último cambio en:	15.02.2017
Código EAN	8436015917316
Código ITF 14:	18436015917313

### ARTIS AROUSA 100g

#### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

<b>Número artículo</b>	
CSM número artículo	<b>10148279</b>
<b>Compañía</b>	
	<b>Código del producto</b>
CSM IBERIA S.A.(PT)	85071
CSM IBERIA S.A.(ES)	85071
CSM GLOBAL	10148279

#### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

<b>Denominación del alimento:</b>	Pieza de pan, precocido y ultracongelado
-----------------------------------	--

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de panadería y pastelería, Ultracongelado
Pieza de pan, precocido y ultracongelado.

#### INFORMACIÓN GENERAL

<b>País de origen:</b>	España
------------------------	--------

#### INSTRUCCIONES DE USO

<b>Recomendación general</b>			
Según instrucciones de cocción			
<b>instrucciones de trabajo</b>			
<b>Descongelación:</b>	<b>Tiempo:</b>	10 min	<b>Temperatura:</b> 20 - 26 °C
<b>Cocción (Horno de convección):</b>	<b>Tiempo:</b>	14 - 16 min	<b>Temperatura:</b> 190 °C
<b>Cocción (Horno de placas):</b>	<b>Tiempo:</b>	14 - 16 min	<b>Temperatura:</b> 220 °C

#### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
<b>Peso</b>	130 g	120 - 135 g		
<b>Altura:</b>		40 - 50 mm		
<b>Longitud :</b>	240 mm	220 - 260 mm		
<b>Ancho:</b>	82,5 mm	70 - 95 mm		

#### INFORMACIÓN SENSORIAL

<b>Sabor:</b>	Típico	<b>Olor:</b>	Típico, Cocido, Pan
<b>Aspecto visual:</b>	Típico, Aplastado	<b>Color:</b>	Típico, Dorado - marrón
<b>Estructura:</b>	Típico, Crujiente		

#### DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

<b>Harina de trigo;</b> Agua; Levadura; Sal; Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico (E 300); Enzimas.
--

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

<b>Información nutricional por 100 g</b>		
<b>Valor energético:</b>	1.043 kJ	(246 kcal)
<b>Grasas:</b>	1,6 g	
de las cuales saturadas:	0,4 g	
<b>Hidratos de carbono:</b>	48,0 g	
de los cuales azúcares (mono- y diglicéridos):	1,8 g	
<b>Proteínas:</b>	8,8 g	
<b>Sal (Na x 2,5):</b>	0,8100 g	

Número de artículo: 10148279      Último cambio en: 15.02.2017

## 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
Crustáceos y productos derivados	No	No	No
Huevos y productos derivados	No	No	Sí
Pescado y productos derivados	No	Sí	Sí
Cacahuets y productos derivados	No	Sí	Sí
Soja y productos derivados	No	Sí	Sí
Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)	No	Sí	Sí
Frutos secos de cáscara y productos derivados	No	Sí	Sí
Apio y productos derivados	No	No	No
Mostaza y productos derivados	No	No	No
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	Sí	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.			
<b>Puede contener alérgenos</b>			
Puede contener trazas de: Leche / Lactosa, Sésamo, Altramuces.			

## 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

## INFORMACIÓN DIETETICA

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

## INFORMACIÓN QUÍMICA

	Nominal	Intervalo	Valor Típico	Método / Comentarios
pH				
pH:		5 - 6,5		

## INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
E. coli:	/ g	100				ISO 16649-2, AFNOR 3M 01/8-06/01
Mohos:	/ g					
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932, §64 LFGB L01.00-72
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03
Listeria monocytogenes:	/ g	No detectable				ISO 11290-1, AFNOR BIO-12/09-07/02
Salmonella:	/25 g	No detectable				ISO 6579:2002, §64 LFGB L 00.00-66

## CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	365 Días
Temperatura de almacenaje:	-18 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar

<b>Número de artículo:</b> 10148279	<b>Último cambio en:</b> 15.02.2017
-------------------------------------	-------------------------------------

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

<b>Peso neto:</b> 7,8 kg	<b>Peso bruto:</b> 8,57 kg	<b>Número de piezas:</b> 60 PCE
--------------------------	----------------------------	---------------------------------

**Embalaje primario:**

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

**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.