

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Especificación válida para productos con fecha de consumo preferente a partir del:	31.07.2025
Último cambio en:	12.12.2023

**Artis bréton**

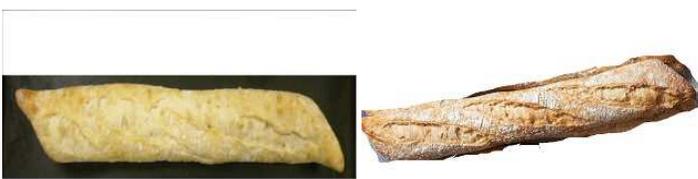
### CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

<b>Número artículo</b>	
Baker & Baker número artículo	<b>10150158</b>
<b>Compañía</b>	
Baker & Baker Global	10150158
<b>Otro</b>	
Código EAN	8436039273801
Código ITF 14	18436039273808
Código NC (EU)	1905903000
Código NC (EU)	1905908000

### DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

<b>Denominación del alimento:</b>	Pan con harinas de trigo (55%) y de trigo malteada (1%), ultracongelada
-----------------------------------	---

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Ultracongelado

Pan con harinas de trigo (55%) y de trigo malteada (1%), ultracongelada.

### INFORMACIÓN GENERAL

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

### INSTRUCCIONES DE USO

<b>instrucciones de trabajo</b>	
<b>Descongelación:</b>	
<b>Comentarios</b>	Descongelar a temperatura ambiente durante 10 minutos.
<b>Cocción (Horno de convección):</b>	
<b>Comentarios</b>	Calentar a 190°C durante 13-16 minutos en horno precalentado.

### DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
<b>Peso</b>	270 g	>= 261 g		
<b>Longitud :</b>	520 mm	500 - 540 mm		
<b>Ancho:</b>	75 mm	60 - 90 mm		
<b>Forma</b>	Largo, con 3 cortes diagonales.			

### INFORMACIÓN SENSORIAL

<b>Sabor:</b>	Típico, Pan	<b>Olor:</b>	Típico, Pan
<b>Aspecto visual:</b>	Rectangular	<b>Color:</b>	Beige
<b>Estructura:</b>	Típico		

### DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Harina de TRIGO; Agua; Harina de TRIGO malteado; Extracto de malta (CEBADA) (CEBADA; Agua); Sal; Levadura; Emulgente: Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos; Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico.

Número de artículo: 10150158

Último cambio en: 12.12.2023

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Información nutricional por 100 g		
Valor energético:	1.061 kJ	(250 kcal)
Grasas:	1,1 g	
de las cuales saturadas:	0,2 g	
de cual monoinsaturado:	0,2 g	
de cual poliinsaturado:	0,6 g	
Hidratos de carbono:	50 g	
de los cuales azúcares:	2,4 g	
Fibra alimentaria:	3,2 g	
Proteínas:	8,6 g	
Sal (Na x 2,5):	1,2 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):	1.200,0 mg
Minerales - Sodio:	470,00 mg
Agua:	35,5 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	Sí	Sí
Cebada	Sí	Sí	Sí
Avena	No	Sí	Sí
Espelta	No	No	No
Trigo Khorasan	No	No	No
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 de cáscara y productos derivados	No	Sí	Sí
Almendra	No	Sí	Sí
Avellana	No	Sí	Sí
Nuez	No	Sí	Sí
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	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 *	Sí	Sí
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: SOJA, SEMILLAS DE SÉSAMO, SULFITOS, LECHE / LACTOSA, FRUTOS DE CÁSCARA, HUEVO.

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:	10150158	Último cambio en:	12.12.2023
---------------------	----------	-------------------	------------

**SOSTENIBILIDAD**

<b>Tipo:</b>	Aceite de palma	<b>Valor:</b>	100 %	<b>Modelo de encadenamiento:</b>	Balance de masas
Modelo de la cadena de suministro: Balance de masas. Contribuye a la producción de aceite de palma sostenible <a href="http://www.rspo.org">www.rspo.org</a> .					

**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 QUÍMICA**

	Nominal	Intervalo	Valor Típico	Método / Comentarios
<b>Contenido</b>				
Contenido de ceniza:	1,7 %			
Contenido de humedad:	35,5 %			Horno de secado

**INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA**

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	100 000				ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	10				ISO 7402
Mohos:	/ g	500				ISO 7954
Levaduras:	/ g	500				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	10				ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Ausente				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	Ausente				ISO 11290-1

**CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA**

<b>Condiciones de almacenaje</b>	
Vida útil:	546 Días
Temperatura de almacenaje:	Congelado: < -18 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar.
<b>Condiciones de conservación una vez abierto (test laboratorio), Condiciones de conservación después de la descongelación (test de laboratorio)</b>	
Vida útil:	1 Días
Temperatura de almacenaje:	Ambiente: 15 - 25 °C
<b>Condiciones de transporte</b>	
Temperatura de transporte:	< -18 °C
Comentarios	-18±3°C

Número de artículo:	10150158	Último cambio en:	12.12.2023
---------------------	----------	-------------------	------------

**INFORMACIÓN DE EMBALAJE**

<b>Unidad de distribución</b>			
Peso neto:	5,94 kg	Peso bruto:	6,56 kg
Palet		Número de piezas:	22 PCE
Tipo de palet:	Paletas 1200 x 800 mm		
Unidades de entrega por capa:	4 PCE	Capas:	7 PCE
Peso neto:	166,32 kg	Peso bruto:	206,98 kg
		Unidades de entrega por palet:	28 PCE
		Altura total del palet:	197 cm
<b>Embalaje primario:</b>			
Descripción:	Bolsa	Material:	HDPE
Dimensiones:	585/240x920 mm		
Peso:	33 g		
Color:	Transparente		
<b>Embalaje secundario:</b>			
Descripción:	Caja	Material:	cartón
Dimensiones:	597x393x260 mm		
Peso:	587 g		
Código		Código de lote:	ASSDnn
<b>Embalaje terciario</b>			
Descripción:	Palet	Material:	Madera
Dimensiones:	1200x800x1970 mm		
Peso:	23.000 g		
Descripción:	Envoltorio	Material:	Plástico
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel

**SEGURIDAD ALIMENTICIA / APPCC**

Riesgos físicos - sistema de control específico			
	Presente		Comentarios
Filtros:	Si		3mm
Detector de metal:	Si		
Ferroso:		Aparato de control Ø:	4,5 mm
No ferroso:		Aparato de control Ø:	4,5 mm
Acero inoxidable:		Aparato de control Ø:	4,5 mm

**INFORMACIÓN JURÍDICA**

Numeración internacional de los ingredientes		
Tipo	Número:	Comentarios
Código NC (EU)	1905903000	
Código NC (EU)	1905908000	

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:	12.12.2023
Modificación:	Declaración de ingredientes, Puede contener alérgenos, Instrucciones de uso, Información nutricional