

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Último cambio en: 23.02.2024

Artis Nueces Redondo 35g

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo	
Baker & Baker número artículo	10247849
Compañía	
Baker & Baker Global	Código del producto 10247849
Otro	
Código EAN	8436542128292
Código NC (EU)	1905908000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Pan con harinas de trigo y de centeno y con nueces, 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

INSTRUCCIONES DE USO

Recomendación general

Descongelar 20-30 min. a temperatura ambiente. Calentar en horno precalentado a 180-200°C durante 10-15 min. Puede contener trozos de cáscara de nuez.

Aplicación

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso	40 g			
Altura:	42 mm	37 - 47 mm		
Diámetro:	70 mm	65 - 75 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:	Típico, Sin sabores extraños	Olor:	Típico, Sin olores extraños
Aspecto visual:	Congelado	Color:	Marrón
Estructura:	Harina		

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

Harina de TRIGO(38%); Agua; NUECES(14%); Harina de CENTENO(12%); Harina de TRIGO integral; Levadura; Gluten de TRIGO vital; Sal; Masa madre de CENTENO completo; Masa madre de CENTENO deshidratada; Harina de CEBADA malteada; Emulgente: Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de mono y diglicéridos de ácidos grasos; Dextrosa; Extracto de CEBADA malteada; Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico.

Número de artículo: 10247849

Último cambio en: 23.02.2024

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g		
Valor energético:	1.246 kJ	(297 kcal)
Grasas:	10 g	
de las cuales saturadas:	1,0 g	
de cual monoinsaturado:	1,4 g	
de cual poliinsaturado:	6,9 g	
Hidratos de carbono:	45 g	
de los cuales azúcares:	2,7 g	
Fibra alimentaria:	5,8 g	
Proteínas:	9,8 g	
Sal (Na x 2,5):	1,1 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):	1.130,0 mg
Minerales - Sodio:	440,00 mg
Agua:	30,8 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	Sí	Sí	Sí
Cebada	Sí	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	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	Sí	Sí	Sí
Almendra	No	Sí	Sí
Avellana	No	Sí	Sí
Nuez	Sí	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	Sí	Sí
Sésamo y productos derivados	No	Sí	Sí
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	No	Sí
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.

Puede contener alérgenos
Puede contener trazas de: LECHE / LACTOSA, SEMILLAS DE SÉSAMO, HUEVO, OTROS FRUTOS DE CÁSCARA, SOJA, MOSTAZA, 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.

SOSTENIBILIDAD

Tipo:	No PO/PK	Valor:	Modelo de encadenamiento:
-------	----------	--------	---------------------------

Número de artículo: 10247849

Último cambio en: 23.02.2024

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:	Si
Adecuado para ovo vegetarianos:	Si	Adecuado para personas con alergia a la proteína de leche de vaca:	Si
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 MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Ausente				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				PAM 17

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	365 Días
Temperatura de almacenaje:	Congelado: < -18 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar.
Condiciones de almacenamiento después de hornear (simulación en laboratorio).	
Vida útil:	1 Días
Temperatura de almacenaje:	Ambiente: 15 - 25 °C
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	< -18 °C

Número de artículo:	10247849	Último cambio en:	23.02.2024
---------------------	----------	-------------------	------------

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución			
Peso neto:	4,400 kg	Peso bruto:	4,761 kg
Palet		Número de piezas:	110 PCE
Tipo de palet:	Paletas 1200 x 800 mm	Unidades de entrega por palet:	56 PCE
Unidades de entrega por capa:	8 PCE	Capas:	7 PCE
Peso neto:	266,62 kg	Peso bruto:	291,86 kg
Embalaje primario:		Altura total del palet:	183,10 cm
Descripción:	Flexible film, Tubo	Material:	HDPE
Cantidad:	0,0255 KG		
Color:	Azul		
Ancho:	421 mm		
Embalaje secundario:			
Descripción:	Caja	Material:	Cartón ondulado
Cantidad:	1,0000 PCE		
Peso:	318,06 g		
Color:	Marrón		
Longitud (exterior):	398 mm		
Anchura (exterior):	293 mm		
Altura (exterior):	241 mm		
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel
Cantidad:	1,0000 PCE		
Color:	Blanco		
Ancho:	110 mm		
Altura:	207 mm		
Descripción:	Precinto		
Cantidad:	2,0600 G		
Ancho:	48 mm		
Código			
Nombre:	Si	Fecha de caducidad:	DD/MM/AAAA
EAN:	Si	Proveedor:	Si
		Código de lote:	XXXXXXXXXX
		Código de material:	Si
Embalaje terciario			
Descripción:	Film extensible	Material:	PE
Cantidad:	0,3373 KG		
Color:	Transparente		
Ancho:	500 mm		
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel
Cantidad:	3,0000 PCE		
Peso:	1,02 g		
Color:	Blanco		
Ancho:	149 mm		
Altura:	210 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
Tamices:	Si	Malla:	1 mm
Filtros:	No		
Detector de metal:	Si	Aparato de control Ø:	2,5 mm
Ferroso:		Aparato de control Ø:	2,5 mm
No ferroso:		Aparato de control Ø:	3,5 mm
Acero inoxidable:			
Rayos X:	No		
Inspección visual:	Si		
Método de rechazo:	Parada de la cinta y alarma acústica		

Número de artículo: 10247849

Último cambio en: 23.02.2024

INFORMACIÓN JURÍDICA**Numeración internacional de los ingredientes**

Tipo	Número:	Comentarios
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: 23.02.2024

Modificación: