

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Último cambio en: 25.02.2021

B&B Boogie Azucarado

CÓDIGOS DE LAS MATERIAS

Número artículo

Baker & Baker número artículo

10174194

Compañía

Baker & Baker Global

Código del producto

10174194

Otro

Código ITF 14
Código NC (EU)

18436039278704
1905907000

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Denominación del alimento: Rosquilla de masa frita cubierta de azúcar, ultracongelada

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Pasteles

Pastelería ultracongelada

INFORMACIÓN GENERAL

Condiciones físicas:

Típico

País de origen:

España

INSTRUCCIONES DE USO

instrucciones de trabajo

Descongelación:

Tiempo: 30 - 45 min

Comentarios

Descongelar a temperatura ambiente.

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

	Nominal	Intervalo	Método	Comentario
Peso total:	65 g	58,1 - 71,9 g		
Peso cocido:	70 g			
Altura:	31 mm	26 - 36 mm		
Diámetro:	108 mm	100 - 116 mm		

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor:

Dulce frito, Pasteles

Olor:

Frito, Vainilla

Aspecto visual:

Típico

Color:

Dorado, Marfil

Estructura:

Suave

DECLARACIÓN DE INGREDIENTES

HARINA DE TRIGO; Grasa de palma; Agua; Azúcar(12%); Aceite de girasol; Dextrosa; Levadura; HARINA DE SOJA; SUERO LÁCTEO; Gasificantes: Difosfatos, Carbonatos de sodio; Sal; Emulgente: Mono y diglicéridos de ácidos grasos, Estearoil-2-lactilato sódico; LECHE DESNATADA EN POLVO; Agente de tratamiento de la harina: Ácido ascórbico; Colorante: Carotenos; Aroma natural.

Número de artículo: 10174194

Último cambio en: 25.02.2021

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional por 100 g

Valor energético:	1.665 kJ (399 kcal)
Grasas:	22,2 g
de las cuales saturadas:	9,6 g
Hidratos de carbono:	41,1 g
de los cuales azúcares:	11,3 g
Proteínas:	7,7 g
Sal (Na x 2,5):	1,3000 g

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos	Presente		
	producto	línea de producción	fábrica
Alérgenos legales (según Reglamento (UE) n° 1169/2011)			
Cereales que contienen gluten y productos derivados	Sí	Sí	Sí
Trigo	Sí	Sí	Sí
Centeno	No	Sí	Sí
Cebada	No	No	No
Avena	No	No	No
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	Sí	Sí	Sí
Leche y productos derivados (incluyendo lactosa)	Sí	Sí	Sí
Frutos de cáscara y productos derivados	No	Sí	Sí
Almendra	No	No	No
Avellana	No	Sí	Sí
Nuez	No	No	No
Anacardos	No	No	No
Nueces pecan	No	No	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	No
Sésamo y productos derivados	No	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	No	No
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: 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.

SOSTENIBILIDAD

Tipo:	PO - No sostenible	Valor:	Modelo de encadenamiento:
-------	--------------------	--------	---------------------------

INFORMACIÓN DIETÉTICA

Adecuado para (lacto ovo) vegetarianos:	Sí
Adecuado para veganos	No

INFORMACIÓN QUÍMICA

Contenido	Nominal	Intervalo	Valor Típico	Método / Comentarios
Contenido de humedad:	25,69 %			Calculado

Número de artículo: 10174194

Último cambio en: 25.02.2021

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	UM	M	m	n	c: > m	Método / Comentarios
Aerobios mesófilos:	/ g	10 000	10.000	1		ISO 4833
Coliforms:	/ g	100	10	1	2	ISO 4832
E. coli:	/ g	10	10	1		ISO 4831
Staphylococcus aureus:	/ g	10	10	1		ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Ausente	0	1		ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ g	Ausente		5		ISO 11290-1

CADUCIDAD E INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Condiciones de almacenaje	
Vida útil:	365 Días
Temperatura de almacenaje:	-25 - -18 °C
Almacenaje recomendado:	Una vez descongelado, no volver a congelar.
Condiciones de transporte	
Temperatura de transporte:	-21 - -15 °C
Comentarios	For a short period --15°C is tolerable (e.g. during loading and unloading)

INFORMACIÓN DE EMBALAJE

Unidad de distribución			
Peso neto:	3,120 kg	Peso bruto:	3,63 kg
		Número de piezas:	48 PCE
Embalaje primario:			
Descripción:	Bolsa	Material:	HDPE
Embalaje secundario:			
Descripción:	Etiqueta	Material:	Papel
Descripción:	Caja	Material:	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.
