

## Mapel pecan con jarabe de arce

Pastelería danesa con levadura, mapel pecan con 20% de llenado sobre una base de jarabe de arce y 3% de nueces de pecán, congelado

CÓDIGO: 15960095

Grado de conveniencia: Fermentado/Hornear desde cong.

Válido desde: 2018-12-04

### 1. PESO E INGREDIENTES

Peso por producto: 95 g

Ingredientes:

harina de **trigo**, aceite vegetal (palma, colza), agua, azúcar, **huevo**, **nueces de pacana** (3%), levadura, azúcar moreno, jarabe de glucosa deshidratado, sal, almidón de maíz, harina de maíz, suero de **leche** en polvo, jarabe de glucosa, jarabe de arce (0,1%), **gluten de trigo**, vitamina A, colorante (E150a), antioxidante (E300), corrector de acidez (E330), emulgente (E471, E472e), espesante (E406), aroma de arce natural, aroma, enzimas, estabilizante (E953)

Notificación sobre alérgenos

Para informarse sobre los alérgenos, incluidos los cereales que

contengan gluten, consulte los ingredientes marcados en **negrita**.

Para disponer de una vista general y completa de alérgenos en los que también se incluyan las posibles contaminaciones cruzadas consulte el capítulo 9.

### 2. MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS

Condiciones de transporte y almac.: Almacenamiento a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado. Mantenga la bolsa bien cerrada para evitar quemaduras por congelación.

Tiempo de conservación: Final del 12º mes después de la producción (en condiciones adecuadas de almacenamiento)

### 3. INSTRUCCIONES DE HORNEADO

UTILIZA PAPEL PARA HORNEAR

Deje suficiente espacio entre los productos, por lo que tienen suficiente espacio para hornear.



Hornear desde congelado

Congelador

Saca de la caja

Hornear

17-20 min a 190°C

Vapor

No

Enfriamiento

30 min

#### Observación

El tiempo y la temperatura de horneado pueden variar según el tipo de horno. Asegúrese de que el horno se precalienta correctamente. Mientras el precalentamiento, fija el horno 25 °C más alta que la temperatura de horneado especificado. Debido a la apertura del horno, la temperatura puede disminuir.

## 4. PARÁMETRO DEL PRODUCTO / producto sin hornear

Parámetro	Unidad de medida	Valor objetivo*	Límite superior 1 $\sigma$ *	Límite inferior 1 $\sigma$ *
Longitud	mm	115	120	110
Anchura	mm	65	70	60
Altura	mm	20	23	17

\*  $\pm 1 \times \sigma$ : 65%;  $\pm 2 \times \sigma$ : 95%

## 5. DATOS DE ENVASADO

Bolsa interior

Tipo	Material	Tara Peso (g)	Dimensiones L x An (mm)	Neto Peso (kg)	Piezas/bolsa
Bolsa plástica	PEBD incoloro	19	520 x 350	4,56	48

## 6. CODIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD

Bolsa interior

Número de artículo	<input checked="" type="checkbox"/>
Tiempo de conservación	<input type="checkbox"/>
Sin información	<input type="checkbox"/>
Número de lote	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 código de barras	<input type="checkbox"/>
Otra información	<input checked="" type="checkbox"/>

Descripción otra info: Hora, descripción del producto

## 7. CERTIFICACIÓN

BRC versión 7 grado AA

IFS versión 6 nivel más alto

## 8. IMÁGENES



Imagen 1: Producto sin hornear



Imagen 2: Producto horneado

### 9. ALÉRGENOS

Cereales que contengan gluten y productos derivados: trigo (incl. espelta)	+
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-
Huevos y productos a base de huevo	+
Pescado y productos a base de pescado	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-
Soja y productos a base de soja	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	+
Frutos de cáscara y productos derivados: nueces de pacana	+
Apio y productos derivados	-
Mostaza y productos derivados	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-
Dióxido de azufre y sulfitos (>10ppm)	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-

Este producto también puede contener trazas de: Cereales que contengan gluten y productos derivados: centeno, cebada ; Soja y productos a base de soja ; Frutos de cáscara y productos derivados: almendras, avellana

+ : presente - : ausente

### 10. VALORES NUTRICIONALES

Energía (kJ/100g)	1.731
Energía (kcal/100g)	415
Grasa total (g/100g)	27,2
De los cuales ácidos grasos saturados (g/100g)	10,6
Hidratos de carbono (g/100g)	36,3
De los cuales azúcares (g/100g)	13,3
Proteínas (g/100g)	5,8
Sal (g/100g)	0,44

### 11. ESTADO OGM

Este producto no ha sido modificado genéticamente (según la CE/1829/2003 y EC/1830/2003).

### 12. RETIRADA

En el caso de retirada de productos, se informará el cliente por teléfono y por correo electrónico dentro de las 24 horas.

### 13. MICROBIOLOGÍA

Microorganismos	MAX *
<i>Escherichia coli</i> (ufc/g)	100
<i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	1000
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g)	100
<i>Salmonella sp.</i> (ufc/g)	AUS/25g
<i>Listeria sp.</i> (ufc/g)	100

\* Límites de acción de la agencia belga de seguridad alimenticia y el reglamento 2073/2005

### 14. CONTROL DE CALIDAD

Control del Proceso	cada 30 min.
Peso	
Dimensiones	
Temperatura:	cada 30 min.
Porcentaje de grasa:	cada 30 min.
Cantidad de piezas:	cada 30 min.
Detección de metales:	hierro (2 mm) no hierro (2 mm) ac inox (3 mm)

15. APROBACIÓN

	Nombre y puesto	Fecha
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	17/12/2018
Cliente		