

## Mini mapel pecan con jarabe de arce

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

CÓDIGO: 159605420103

Grado de conveniencia: Fermentado/Hornear desde cong.

Válido desde: 2020-02-28

### 1. PESO E INGREDIENTES

Peso por producto (+/-): 42 g

Peso por caja: 5.040 kg

Ingredientes:

harina de **trigo**, aceite vegetal (palma (100% certificado por RSPO sostenible de la cadena de suministro Segregada (SG)), colza), agua, azúcar, **huevo**, **nueces pecán** (3%), levadura, azúcar moreno, jarabe de glucosa deshidratado, almidón de maíz, harina de maíz, sal yodada (sal, yodato de potasio), sal, suero de **leche** en polvo, jarabe de glucosa, jarabe de arce (0,1%), vitamina A, colorante (E150c), antioxidante (E223, E300), corrector de acidez (E330), emulgente (E471, E472e), espesante (E406), aroma de arce natural, aroma natural, 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.

#### Características específicas del producto

Tenga en cuenta que, a pesar de un cuidadoso control de calidad, puede que se haya dejado un trozo de cáscara de nuez involuntariamente.

### 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)

Tipo de fecha: MM/YYYY

### 3. INSTRUCCIONES DE HORNEADO

UTILIZA PAPEL PARA HORNEAR



Hornear desde congelado

Congelador

Saca de la caja

Hornear

Vapor

Enfriamiento

14-17 min a 190°C

No

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	70	73	67
Anchura	mm	60	62	58
Altura	mm	15	17	13

\*  $\pm 1 \times \sigma$ : 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	PE/PA azul	19	520 x 350	1,008	24

Cartón

Tipo	Material	Tara Peso (g)	Dimensiones L x An x Al (mm)	Neto Peso (kg)	Bolsas/caja
Caja	Cartón	813	396 x 296 x 150	5.040	5

Paleta

Tipo	Material	Dimensiones (Pal. incl. L x An x Al) (mm)	Peso total del palet (incl. palet) (kg)	Cajas/capa	Cajas/palet
EURO/EPAL	De madera	1200 x 800 x 1950	588	8	96

## 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	

Etiqueta caja en la esquina

Número de artículo	<input checked="" type="checkbox"/>
Descripción del producto	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 código de barras	<input checked="" type="checkbox"/>
GS1-128 código de barras	<input checked="" type="checkbox"/>
Tiempo de conservación	<input checked="" type="checkbox"/>
Sin información	<input type="checkbox"/>
Número de lote	<input checked="" type="checkbox"/>
Otra información	<input type="checkbox"/>

## 7. CERTIFICACIÓN

BRC

IFS

## 8. IMÁGENES

Las fotos son solo indicativas, es posible una ligera desviación de la realidad.



Imagen 1: Producto sin hornear

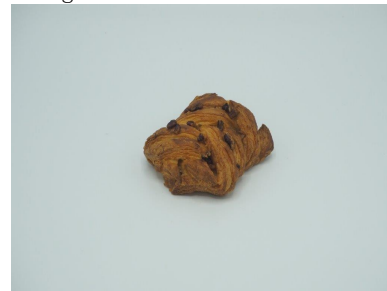


Imagen 2: Producto horneado

## 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, avellanas

+ : presente - : ausente

## 10. VALORES NUTRICIONALES

Valor energético (kJ/100g)	1,694
Valor energético (kcal/100g)	407
Grasas (g/100g)	27,4
de los cuales ácidos grasos saturados (g/100g)	10,3
Hidratos de carbono (g/100g)	34,6
de los cuales azúcares (g/100g)	13,1
Proteínas (g/100g)	4,9
Sal (g/100g)	0,46

Los valores nutricionales se calculan sobre la base de los valores de las especificaciones de la materia prima.

## 12. MICROBIOLOGÍA

Microorganismos	MAX *
Escherichia coli (ufc/g)	100
Bacillus cereus (ufc/g)	1000
Staphylococcus aureus (ufc/g)	100
Salmonella sp. (ufc/g)	No detectado/25G
Listeria sp. (ufc/g)	100

\* Directrices microbiológicas elaboradas por el Grupo de Investigación FMFP, Universidad de Gante.

## 14. APROBACIÓN

	Nombre y puesto	Fecha
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	28/02/2020
Cliente		

## 11. ESTADO OGM

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

## 13. CONTROL DE CALIDAD

Control del Proceso	Si
Peso	
Dimensiones	
Temperatura:	Si
Porcentaje de grasa:	Si
Cantidad de piezas:	Si
Detección de metales:	Si