ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. origen EPA 115302_04 Origen Producto:
CREDIN PT

Cód Credin ESP 2031220 Cód. EAN 5605140223965 Fecha Versión F. Tecnica: 15/06/2022

Fecha traducción:

12/07/2022

CREDIN BAGUETTE

DESCRIPCIÓN:

Producto en polvo de uso industrial para la fabricación de pan de baguette.

CARACTERISTICAS:

Pasta amarillenta de olor intenso.

APLICACIÓN:

Panadería al 10%

RECETA BASE:

CREDIN BAGUETTE: 1.000 g / Harina de trigo: 1.000g / Agua: 1.250 g /Levadura fresca: 60 g.

Amasado: 15 min. en amasadora espiral, 10 min. en 1ª velocidad y 5 min. en 2ª velocidad /Temperatura de la masa: 24°C / 25°C /Descanso: aprox. 10 min. Después del amasado / Pesar las piezas. Dejar descansar otros 10 minutos. /Formar las baguettes. Dejar fermentar entre 40 y 50 minutos. / Cocer a 240°C y bajar a 220°C durante aprox. 20 minutos.

INGREDIENTES:

Harina de TRIGO

Agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico

Azúcar

Sal

Azúcar

GLUTEN de trigo

Emulsionante: mono-glicéridos de ácidos grasos

Emulsionante: E472e

Enzimas (contiene GLUTEN)

Valores nutricionales por 100 g:				
Energía: (kcal / kJ)	337/1412			
Lípidos totales / saturados / mono insaturados / poli insaturados (gr.):	1,6/0,5			
Hidratos de carbono / Azúcares (gr.):	71/2,8			
Proteína (gr.):	8,1			
Sal (2,5 x sodio) (gr.)	3,7			
Fibra dietética (gr.)	2,7			

Estándar Microbiológico				
Mohos y levaduras (ufcf/g)	≤ 1E+04	NP-3277-I		
E-coli (ufcf/g)	≤ 1E+03	NP-2308		
Salmonella (ufcf/25g)	Negativa	ISO 6579		

Estándar físico - químico				
Humedad aprox.	(gr. / %)	13%		

RSI
ITBR BL 012 46
RSIPAC
40,12803/CAT

CADUCIDAD:

6 meses después de la fecha de fabricación, cuando se conserva en un lugar fresco y seco, cerrado en el embalaje original.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Lugar fresco, seco y libre de olores. Temperatura máxima recomendada 25°C. Después de la apertura, cerrar bien el

EMBALAJE:

Saco cosido, constituído por 2 folhas de papel Kraft y una hoja de polietileno.

CANTIDAD NETA: 15 kg.

UDS / KG PALET: 40 uds/ 600 kg.

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



15/06/2022

Cód. Origen: Origen del producto Cód Credin ESP Cód. EAN Fecha Versión F. Tecnica:

EPA 115302_04 CREDIN PT 2031220 5605140223965 Fecha de traducción: 12/07/2022

CREDIN BAGUETTE

Información sobre substancias alérgenas conforme Reg UE nº 1169/2011	Presentes como ingrediente, carrier, etc. Si (S) No (N)	Procesados en la misma línea de producción. Si (S) No (N)	Existentes en la unidad de producción. Riesgo de contaminación: Alto (•) Bajo (•) Muy bajo (○) No Aplica (na)
Cereales que contienen gluten(trigo, centeno, cevada, avena, espelta, kamut o sus especies hibrizadas) y productos a base de estos cereales.	S	-	-
Crustaceos y derivados	N	N	na
Huevos y derivados	N	S	•
Pescado y derivados	N	N	na
Cacahuetes y derivados	N	N	na
Soja y derivados	N	N	•
Leche y derivados.Incluído lactosa	N	S	•
Frutos secos(almendras, avellanas, nueces, anacardo, nueces pecan, castañas de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o de Queensland y derivados.	N	S	•
Apio y derivados	N	N	na
Mostaza y derivados	N	N	na
Semillas de Sésamo y derivados	N	N	•
Dióxido de azúfre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l en términos de SO ₂	N	N	na
Altramuces y derivados	N	N	na
Moluscos y derivados	N	N	na

Contaminantes: En el marco del Sistema de Seguridad Alimentaria implementado (ISO 22000: 2005) las materias primas cumplen la legislación europea aplicable a aditivos, mico toxinas, metales pesados, pesticidas y otros contaminantes. Los contaminantes están cubiertos por programas de vigilancia analíticos establecidos para el producto final.

Información sobre radiaciones ionizantes: sólo se utilizan ingredientes que no hayan sido sometidos a tratamiento por radiación ionizante, según la información de los respectivos proveedores.

Información sobre OGM's: Los ingredientes utilizados son todos derivados de especies / cosechas convencionales según la declaración escrita de los respectivos proveedores.

Legislación: Este producto está fabricado con materias primas y aditivos seleccionados que cumplen la legislación europea aplicable.

Observaciones: La información proporcionada se basa en nuestros conocimientos actuales. No se aceptarán responsabilidades por los efectos resultantes de mezclas o combinaciones de productos que no sigan nuestras recomendaciones.

Documento generado por ordenador por lo que no lleva firma. / Copia no controlada después de la impresión.

Elaborado por: CREDIN PT Traducido por: CREDIN ESP Basado en el documento: EPA 115302_04 15/06/2022