

1. IDENTIFICACION

1.1. Nombre Producto y Código:

CONOS ARTESANOS Nº 60

Códigos: 01000E / 012001072-0001

1.2. Descripción:

Oblea con azúcar enrollada en forma de cono.

Producto comestible suministrado para la industria del helado. Apto para ser consumido directamente sin necesidad de tratamiento alguno, pudiendo ingerirse solo, acompañado de helado, como decoración en postres o en confitería.

1.3. Ingredientes:

HARINA DE TRIGO, AZÚCAR, EMULSIONANTE: LECITINA DE **SOJA**, COLORANTE (CAMELO NATURAL (E-150a)), SAL Y AROMA DE CANELA.

Medida – Unidad	
Generatriz	245 ± 3 mm
Diámetro externo	60 ± 2 mm
Peso unidad	41 ± 3 g

1.4. Características Organolépticas:

- Color: Tostado.
- Sabor: Dulce.

2. ENVASE Y EMBALAJE:

2.1. Condiciones de almacenamiento y conservación.

Producto envasado con film transparente en el interior de bandejas de cartón y dentro de una caja de cartón.

Conservar en lugar fresco y seco.

Proteger de la luz solar directa.

Temperatura ambiente.

Humedad relativa: máx. 60 %.

2.2. Fecha de consumo preferente:

La calidad del producto se garantiza según las condiciones de conservación indicadas y sin abrir el paquete. Consumir preferentemente has los **18 meses** posteriores a la fecha de fabricación.

2.3. Presentación y Envasado:

Embalaje caja	
Unidades – tira	7
Tiras – bandeja	4
Unidades – bandeja	28

Bandejas – caja	6
Unidades – caja	168
Cajas – manto	6
Mantos – pallet	5
Cajas – pallet	30

Embalaje Bandeja	
Dimensiones externas (LxPxA)	485X280X65
Unidades – tira	7
Tiras – piso	4
Unidades – bandeja	28

3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

3.1. Especificaciones microbiológicas:

Microbiológicos (Ufc)	
Bacterias aerobias mesófilas	1x10 E3/g
Enterobacterias totales	Ausencia/g
Escherichia coli	Ausencia/g
Staphylococcus aureus	Ausencia/g
Bacillus cereus	<10 Ufc/g
Salmonella	Ausencia/125g
Mohos y levaduras	2x10 E2/g

3.2. Especificaciones Físico-Químicos

Humedad	Max. 6 %
Aw típica	<0,250
Cenizas	1,50 %
Resistencia a la rotura lateral	Mín. 1,5 kgF

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (PARA 100 G DE PRODUCTO):

	VALOR
Energía	1588 Kj / 373 Kcal
Grasas	3,6 g.
Grasas Saturadas	0,7 g.
Grasas monoinsaturadas	0,6 g.
Grasas poliinsaturadas	2,1 g.
Hidratos de carbono	77,8 g.
Azúcares	34 g
Polialcoholes	0 g.
Fibra alimentaria	2,6 g

Proteínas	6,1 g
Sal	0,8 g

5. INFORMACIÓN ALERGÉNICA CE:

Alérgenos			
Cereales con gluten.	SI	Moluscos, derivados.	NO
Huevos, derivados.	NO	Crustáceos, derivados.	NO
Cacahuets, derivados.	NO	Pescado, derivados.	NO
Leche (lactosa).	NO	Soja, derivados.	SI
Avellanas (Corylus avellana).	NO	Almendras (Amigdalus communis L).	NO
Anacardos.	NO	Nueces de Brasil (Junglans regia).	NO
Nueces (Macadamia ternofilia).	NO	Nueces pecanas (Carya illinoiesis).	NO
Mostaza, derivados.	TR	Canela.	NO
Dióxido de azufre.	NO	Apio, derivados.	NO
Fructosa.	NO	Granos de sésamo.	NO
Fenilalanina.	NO	Altramucos, derivados.	NO
BHA / BHT (E320-E321)	NO	Máiz.	NO
Tartrazina.	NO	Glutamato (E620 to E625).	NO
Rojo cochinilla (E124)	NO		

Restricciones Dietéticas	
Diabetes	No apto.
Celiaquía	No apto.

6. CONTAMINACIÓN:

Producto conforme según Reglamento (EU) n. 2023/915 de la comisión de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.

Producto conforme según Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión, de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.

Antibióticos	No aplicable
OGM	OGM free
Irradiación	No irradiado

7. CONFORMIDAD DE LOS MATERIALES Y SU CONFORMIDAD PARA ENTRAR EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS:

Producto conforme según Reglamento (UE) 2016/1416 de la Comisión, de 24 de agosto de 2016, que modifica y corrige el Reglamento (UE) n. 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Toda la información contenida en este documento ha sido obtenida del documento original recibido de nuestro proveedor.