

Denominación comercial: CONO B-47

Denominación según legislación vigente: Barquillo

Clasificación según industria. CONO B-47

Este producto se comercializa con la marca MAESTRE

Descripción

Forma cónica de barquillo de interior liso.

Composición

Harina de **trigo**, Agua, Azúcar, Fibra de **trigo**, Fécula de **maíz**, Aceite de girasol alto oleico (80%) con antiespumante, Emulgente E-322 (lecitina de **soja**), Gasificante (Bicarbonato sódico (E-500(ii)) y Pirofosfato ácido de Sodio(E-450(i))), Sal, Aroma Vainilla, Edulcorante (sacarina), Encimas y Extracto rico en tocoferol (E-306) (extracto rico en tocoferoles naturales (E-306) y aceite de girasol).



Componente	Composición de los ingredientes	Origen geográfico
Harina de trigo		España
Agua		
Azúcar		España
Fibra de trigo		Alemania
Fécula de maíz		Francia y Británico
Aceite de girasol alto oleico	Aceite de girasol alto oleico (80%) con antiespumante	Ucrania
Emulgente E-322. Lecitina de soja		India
Bicarbonato sódico E-500 (ii)		
Pirofosfato ácido de sodio E-450(i)		China
Sal		España
Aroma de vainilla		España
Sacarina		
Encimas (Alphase acrylamide reducer)	Harina de trigo, Maltodextrina, Asparaginasa, Cloruro de sodio.	Europa
Extracto rico en tocoferol E-306	Extracto rico en tocoferoles naturales (E-306) y aceite de girasol	España, Holanda, Argentina y Brasil.

Etiquetado	Las cajas se encuentran etiquetadas con la siguiente información:																						
	<h2>Cono Barquillo B-47 XXX Uds</h2> <p>Ingredientes: Harina de trigo, Agua, Azúcar, Fibra de trigo, Fécula de maíz, Aceite de girasol alto oleico (80%) con antiespumante, Emulgente E-322 (lecitina de soja), Gasificante (Bicarbonato sódico (E-500(ii)) y Pirofosfato ácido de Sodio(E-450(i))), Sal, Aroma Vainilla, Edulcorante (sacarina) y Extracto rico en tocoferol (E-306).</p> <p>Puede contener traza: frutos de cascara (almendra), cacahuete, leche y sus derivados.</p> <p>CON AZUCARES Y EDULCORANTES</p> <p>Valores nutricionales medios: 100grs</p> <p>Valor energético 1518,98 KJ / 361,66 kcal</p> <table> <tr> <td>Grasa:</td> <td>1,58 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- de los cuales acidos saturados grasos</td> <td>0,30 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>79,67 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- del cual azúcar</td> <td>4,20 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td>6,49 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>7,20 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0,45 g</td> <td></td> </tr> </table> <p>CONSERVACIÓN: Conservar en un lugar limpio, fresco y seco. Evitar cambios bruscos de temperatura, aislar de olores y humo. Evitar las exposiciones prolongadas a la luz y humedad.</p> <p>LOTE / Consumir preferentemente antes de:</p>			Grasa:	1,58 g		- de los cuales acidos saturados grasos	0,30 g		Hidratos de carbono	79,67 g		- del cual azúcar	4,20 g		Fibra alimentaria	6,49 g		Proteína	7,20 g		Sal	0,45 g
Grasa:	1,58 g																						
- de los cuales acidos saturados grasos	0,30 g																						
Hidratos de carbono	79,67 g																						
- del cual azúcar	4,20 g																						
Fibra alimentaria	6,49 g																						
Proteína	7,20 g																						
Sal	0,45 g																						
Datos logísticos y envasado	1º	Unidades por caja: 378. Peso neto caja: 1900 grs Peso bruto caja: grs Medida de la caja: 445*311*295 Caja por palet: 36 Cajas por fila: 6 Filas por palet: 6 Peso neto palet: 68kg Peso bruto palet: kg Dimensión palet: 800*1200*2000																					
	cash	Unidades por caja: 64. Peso neto caja: 320 grs Peso bruto caja: grs Medida de la caja: 445*311*68 Caja por palet: 150 Cajas por fila: 6 Filas por palet: 25 Peso neto palet: 48 kg Peso bruto palet: kg Dimensión palet: 800*1200*2000																					
Valoración nutricional (por 100 gr de producto)	Valor calórico Proteínas Grasas Grasas Saturadas Hidratos de carbono Azucares Fibra alimentaria Sal Humedad Cenizas	1518,98 kJ / 361,66 kcal 7,20 g 1,58 g 0,30 g 79,67 g 4,20 g 6,49 g 0,45 g 3,75 % ≤1,5%																					
Descripción de proceso	Mezcla y batido de todos los ingredientes en batidora. Enfriado y traslado de masas en depósitos móviles Dosificación de la masa a recipientes y posteriormente sobre la plancha de cocción. Cocción y modelado de la masa durante tiempo y temperatura variable.																						

	<p>Extracción de molde Dejar enfriar para su endurecimiento. Envasado Detección de metales Embalado Almacenamiento Distribución y venta.</p>
Condiciones de almacenamiento	Conservar en un lugar limpio, fresco y seco. Evitar cambios bruscos de temperatura, aislar de olores y humo. Eludir las exposiciones prolongadas a la luz y humedad.
Condiciones de transporte	Se transporta en envases de cartón paletizados. Vehículos para uso exclusivo de productos de alimentación (dotados de paneles aislantes para una correcta temperatura del productos en su desplazamiento)
GMO.	No contiene según el Reglamento (CE) nº 1829/2003 y sus modificaciones posteriores
Legislación aplicable.	<p><u>Microbiología:</u> Según Real Decreto 2073/2005 y sus posteriores modificaciones.</p> <p>Según REGLAMENTO 1881/2016 y sus posteriores modificaciones:</p> <p>Micotoxinas: Parámetros: Zearalenona ≤ 50 µg/kg Deoxinivalenol ≤ 50 µg/kg Ocratoxinas ≤ 0,5 µg/kg Aflatoxinas ≤ 2 µg/kg T-2 y HT-2 ≤ 25 µg/kg Melamina: ≤ 2,5 mg/kg Ácido erúdic: ≤ 50 gr/kg</p> <p>-Aditivos: Según marca RE 1129/2011.</p> <p>-Organolépticos: Ausencia de insectos vivos o sus restos, olores y sabores desagradables como enranciamiento, forma y color correcta.</p> <p>-Acrilamida: según marca RE 2017/2158 Parámetros: - Acrilamida ≤ 350 µg/kg</p> <p>-Plaguicida: Según RD396/ 2005 y sus posteriores modificaciones</p>
Destino final	Venta a distribuidores mayoristas y a establecimientos minoristas. Personas con intolerancia, sensibilidad o alergia a gluten, soja, frutos de cascara (almendra), cacahuete, leche y sus derivados no pueden consumir este producto.
Loteado	El lote corresponde a los productos realizados en un mismo día Consiste en un código formado de cuatro cifras que indican el periodo de elaboración: la primera cifra indica el último dígito del año (es decir 8 corresponde a 2018), los dos siguientes cifras la semana correspondiente del año (ej: semana 04 corresponde del 22 al 28 de febrero) y la última cifra el día de la semana (ej: nº1 corresponde a lunes, nº2 corresponde con martes y así sucesivamente)
Fecha Consumo preferente	Consumir en 18 meses tras su fecha de fabricación

Declaración de alérgenos según Directiva 2003/98/CE y Real Decreto 2220/2004 (y su modificaciones posteriores):

Alérgeno	Presencia en el producto		No contiene el alérgeno pero existe la posibilidad de contaminación cruzada	
	SI	NO	SI	NO
Cereales con gluten y productos derivados	X Harina de trigo			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		X
Huevos y productos a base de huevos		X		X
Pescado y productos a base de pescados		X		X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X	X	
Soja y productos a base de soja	X Lecitina de soja			X
Leche y sus derivados (incluido lactosa)		X	X	
Frutos de cáscara y productos derivados		X	X	
Apio y productos derivados		X		X
Mostaza y productos derivados		X		X
Granos de sésamo y productos a base de sésamo		X		X
Aníhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l (SO ₂)		X		X
Altramuz y productos derivados		X		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X		X