

Denominación comercial: CONO PRIMAVERA 60 C

Denominación según legislación vigente: Barquillo

Clasificación según industria. PRIMAVERA 60C

Este producto se comercializa con la marca MAESTRE

Descripción

Lamina de masa cocida enrollada en forma cónica.

Composición

Harina de **trigo**, azúcar, agua, fibra de **trigo**, emulgente E322(lecitina de **soja**), aceite de girasol alto oleico (80%) con antiespumante, fécula de maíz, sal, aroma de vainilla, extracto rico en tocoferol E306 y enzimas



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

Etiquetado

Las cajas se encuentran etiquetadas con la siguiente información:

Cono Primavera 60 C

Contiene: XXX uds

Ingredientes: Harina de **trigo**, azúcar, agua, fibra de **trigo**, emulgente E322(lecitina de **soja**), aceite de girasol alto oleico (80%) con antiespumante, fécula de maíz, sal, aroma de vainilla, extracto rico en tocoferol E306

Valores nutricionales medios: 100grs

Valor energetico 1547,72 KJ / 368,50 kcal

Grasa: 1,17 g

- de los cuales acidos

saturados grasos 0,23 g

Hidratos de carbono 82,84 g

- del cual azúcar 18,57 g

Fibra alimentaria 4,53 g

Proteína 6,66 g

Sal 0,55 g

Puede contener traza: frutos de cascara (almendra), cacahuete leche y sus derivados

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.

Lote / Consumir preferentemente antes de:

Datos logísticos y envasado

1º

Unidades por caja	180.
Peso neto caja:	3780 grs
Peso bruto caja	4230 grs
Medida de la caja:	450*320*260
Caja por palet	42
Cajas por fila	6
Filas por palet	6
Peso neto palet	158 kg
Peso bruto palet	177 kg
Dimensión palet	800*1200*2000

Valoración nutricional (por 100 gr de producto)

Valor calórico	1547,72 kJ / 368,50 kcal
Proteínas	6,66 g
Grasas	1,17 g
Grasas Saturadas	0,23 g
Hidratos de carbono	82,84 g
Azucres	18,57 g
Fibra alimentaria	4,53 g
Sal	0,55 g
Humedad	4,18 %
Cenizas	≤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 de la masa durante tiempo y temperatura variable.
 Modelado automático
 Extracción de molde
 Dejar enfriar para su endurecimiento.
 Envasado
 Detección de metales
 Embalado
 Almacenamiento
 Distribución y venta.

Condiciones de almacenamiento	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.
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