

Denominación comercial: CUBANITO / CUBANITO COLOR

Denominación según legislación vigente: Cubanito / Cubanito COLOR

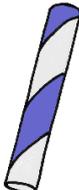
Clasificación según industria. Cubanito / Cubanito COLOR

Este producto se comercializa con la marca MAESTRE

Descripción	Lamina de masa cocida enrollada en forma cilíndrica.
Peso neto uds	3,8 grs (+/-2grs)
Medida	15 mm. de diámetro y 90 mm. de altura.
	Harina de trigo 46,18 , Azúcar, Emulgente E-322 (Lecitina de soja), cacao en polvo, aroma de vainilla, colorante naranja (E160c, glicerina, agua, aceite vegetal, E-473. E-304, E307) colorante rojo (E-120, agua, glicerina, E525) aroma de chocolate (sustancias aromatizantes, propilenglicol, triacetina y colorante E150d) aroma de fresa (sustancias aromatizantes, sustancias aromatizantes naturales, propilenglicol y alcohol bencílico) aroma de naranja (preparación aromatizantes, sustancias aromatizantes y antioxidante E-320) y sal

**Composición**

Componente	Composición de los ingredientes	Origen geográfico
Harina de trigo		España
Azúcar		España
Emulgente E-322. Lecitina de soja	soja, azúcar y ciclamato	India
Cacao en Polvo		
Aroma de vainilla		España
Colorante naranja	E160c, glicerina, agua, aceite vegetal, E-473. E-304, E307	
Colorante rojo	E-120, agua, glicerina, E525	
Aroma de chocolate	sustancias aromatizantes, propilenglicol, triacetina y colorante E150d	
Aroma fresa	sustancias aromatizantes, sustancias aromatizantes naturales, propilenglicol y alcohol bencílico	España
Aroma de naranja	preparación aromatizantes, sustancias aromatizantes y antioxidante E-320	
Sal		España

Etiquetado	Las cajas se encuentran etiquetadas con la siguiente información:																
	<p style="text-align: center;">CUBANITO COLOR 400grs netos.</p> <p>Ingredientes: Harina de trigo, Azúcar, Emulgente E-322 (Lecitina de soja), cacao en polvo, aroma de vainilla, colorante naranja (E160c, glicerina, agua, aceite vegetal, E-473, E-304, E307) colorante rojo(E-120, agua, glicerina, E525) aroma de chocolate (sustancias aromatizantes, propilenglicol, triacetina y colorante E150d) aroma de fresa (sustancias aromatizantes, sustancias aromatizantes naturales, propilenglicol y alcohol bencilico) aroma de naranja (preparación aromatizantes, sustancias aromatizantes y antioxidante E-320) y sal. Puede contener trazas de frutos de cascara (almendra) cacahuets y derivados de la leche</p> <p>Valores nutricionales medios: 100grs</p> <table border="0"> <tr> <td>Valor energetico</td> <td>1538,99 KJ/ 366,43 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasa:</td> <td>0,11 g</td> </tr> <tr> <td>- de los cuales acidos saturados grasos</td> <td>0,02 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>84,42 g</td> </tr> <tr> <td>- del cual azúcar</td> <td>15,53 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td>4,73 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>6,95 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0,35 g</td> </tr> </table> <p>LOTE: L Consumir preferentemente antes de:</p> <p>CONSERVAR EN UN LUGAR SECO Y FRESCO</p> 		Valor energetico	1538,99 KJ/ 366,43 kcal	Grasa:	0,11 g	- de los cuales acidos saturados grasos	0,02 g	Hidratos de carbono	84,42 g	- del cual azúcar	15,53 g	Fibra alimentaria	4,73 g	Proteína	6,95 g	Sal
Valor energetico	1538,99 KJ/ 366,43 kcal																
Grasa:	0,11 g																
- de los cuales acidos saturados grasos	0,02 g																
Hidratos de carbono	84,42 g																
- del cual azúcar	15,53 g																
Fibra alimentaria	4,73 g																
Proteína	6,95 g																
Sal	0,35 g																
Datos logísticos y envasado	1º	Unidades estuche: 140 unidades aprox. Estuches por caja. 10 estuches Peso neto estuche: 500 grs Peso bruto estuche 610 grs Medida de estuche: 203*167*103 Estuches por palet 300 estuches															
	3º	Unidades venta (envase plástico alimentario) 120 unidades aprox. Bote por caja: 6 Peso neto bote: 400 grs. Peso bruto bote: 510 grs. Cajas por palet 56 Caja por fila 8 Filas por palet 7															
Valoración nutricional (por 100 gr de producto)	Valor calórico Proteínas Grasas Grasas Saturadas Hidratos de carbono Azúcares Fibra alimentaria Sal Humedad Cenizas	1538,99 kJ / 366,43 kcal 6,95 g 0,11 g 0,02 g 84,42 g 15,53 g 4,73 g 0,35 g 3,37% ≤1,5%															
Descripción de proceso	Mezcla y batido de todos los ingredientes en batidora. Traslado de masa a hornos. Dosificación de la masa sobre la plancha de cocción. Cocción de la masa durante tiempo y temperatura variable. Dar forma a la lámina de barquillo. Dejar enfriar para su endurecimiento. Apilado y envasado																
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
Criterios microbiológicos	<p>Microbiología: Según Real Decreto 2073/2005 y sus posteriores modificaciones.</p> <p>Micotoxinas: Según REGLAMENTO 1881/2016 y sus posteriores modificaciones.</p> <p>Parámetros:</p> <p>Zearalenona $\leq 50 \mu\text{g/kg}$</p> <p>Deoxinivalenol $\leq 50 \mu\text{g/kg}$</p> <p>Ocratoxinas $\leq 0,5 \mu\text{g/kg}$</p> <p>Aflatoxinas $\leq 2 \mu\text{g/kg}$</p> <p>Aditivos: Según marca RE 1129/2011.</p> <p>Organolépticos: Ausencia de insectos vivos o sus restos, semillas extrañas, olores y sabores desagradables</p> <p>Acrilamida: según marca RE 2017/2158</p> <p>Parámetros:</p> <p>- Acrilamida $\leq 350 \mu\text{g/kg}$</p> <p>Plaguicida: Según RD396/ 2005 y sus posteriores modificaciones</p>
Destino final	Venta a distribuidores mayoristas y a establecimientos minoristas.
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
Anihidrido 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