

Denominación comercial: **ABANICO ARTESANO**

Denominación según legislación vigente: Barquillo

Clasificación según industria. **ABANICO RUMECRACK**Este producto se comercializa con la marca **MAESTRE**

<b>Descripción</b>	Lamina de masa cocida enrollada en forma cónica.	
<b>Peso neto uds</b>	Grs (+/-2grs)	
<b>Medida</b>	110 mm. de ancho 75 mm. de altura	
<b>Composición</b>	Harina de <b>trigo 39,07%</b> , azúcar, emulgente E-322 (lecitina de <b>soja</b> ) y aroma de vainilla y Sal	

Componente	Composición de los ingredientes	Origen geográfico
Harina de <b>trigo</b>		España
Azúcar		España
Emulgente E-322. Lecitina de <b>soja</b>	soja, azúcar y ciclamato	India
Aroma de vainilla		España
Sal		España

<b>Etiquetado</b>	Las cajas se encuentran etiquetadas con la siguiente información:																			
	<p><b>ABANICO Artesanos RUMECRACK</b></p> <p>Cantidad neta: 600 g</p> <p><b>Ingredientes:</b> Harina de <b>trigo</b>, Azúcar, emulgente E-322 (lecitina de <b>soja</b>), Aroma Vainilla y Sal</p>																			
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Valores nutricionales medios: 100grs</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energetico</td> <td>1550,39 KJ / 369,14 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasa:</td> <td>0,65 g</td> </tr> <tr> <td>- de los cuales acidos saturados grasos</td> <td>0,13 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>83,73 g</td> </tr> <tr> <td>- del cual azúcar</td> <td>20,40 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td>5,45 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>7,10 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0,50 g</td> </tr> </tbody> </table>	Valores nutricionales medios: 100grs		Valor energetico	1550,39 KJ / 369,14 kcal	Grasa:	0,65 g	- de los cuales acidos saturados grasos	0,13 g	Hidratos de carbono	83,73 g	- del cual azúcar	20,40 g	Fibra alimentaria	5,45 g	Proteína	7,10 g	Sal	0,50 g	<p>Puede contener traza: frutos de cáscara (almendra), cacahuete y leche en polvo</p> <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>
Valores nutricionales medios: 100grs																				
Valor energetico	1550,39 KJ / 369,14 kcal																			
Grasa:	0,65 g																			
- de los cuales acidos saturados grasos	0,13 g																			
Hidratos de carbono	83,73 g																			
- del cual azúcar	20,40 g																			
Fibra alimentaria	5,45 g																			
Proteína	7,10 g																			
Sal	0,50 g																			
	Lote / Consumir preferentemente antes de:																			

<b>Datos logísticos y envasado</b>	1º Rumecrack	Unidades de venta	150 uds aprox.
		Peso neto caja:	600 grs
		Peso bruto caja	710 grs
		Medida de la caja:	203*167*103
		Unidades de venta por reembalaje	
		Reembalajes por fila	6
		Filas por palet	5
		Reembalajes por palet	30
		Peso neto palet	Kg
		Peso bruto palet	kg
		Dimensión palet	800*1200*2000

	Abanico 100 grs.	Unidades estuche 34 ud Peso neto estuche: 100 grs Peso bruto estuche 130 grs Medida del estuche: 104 * 104 * 67 Unidades de venta por reembalaje 40 Medida caja reembalaje 342*223*452 Reembalajes por fila 6 Filas por palet 5 Reembalajes por palet 30 Peso neto palet 140 Kg Peso bruto palet 205 kg Dimensión palet 800*1200*2000
<b>Valoración nutricional (por 100 gr de producto)</b>		Valor calórico 1550,39 kJ / 369,14 kcal Proteínas 7,10 g Grasas 0,65 g Grasas Saturadas 0,13 g Hidratos de carbono 83,73 g Azúcares 20,40 g Fibra alimentaria 5,45 g Sal 0,50 g Humedad 2.57% Cenizas ≤1,5%
<b>Descripción de proceso</b>		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 pieza Dejar enfriar para su endurecimiento. Apilado y envasado
<b>Condiciones de almacenamiento</b>		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.
<b>Condiciones de transporte</b>		Se transporta en envases de cartón paletizados. Vehículos para uso exclusivo de productos de alimentación (dotados de paneles aislantes para una correcta temperatura del producto en su desplazamiento)
<b>GMO.</b>		No contiene según el Reglamento (CE) nº 1829/2003 y sus modificaciones posteriores
<b>Criterios microbiológicos</b>		<b><u>Microbiología:</u></b> Según Real Decreto 2073/2005 y sus posteriores modificaciones. <b><u>-Micotoxinas:</u></b> Según REGLAMENTO 1881/2016 y sus posteriores modificaciones. <b>Parámetros:</b> Zearalenona ≤50 µg/kg Deoxinivalenol ≤50 µg/kg Ocratoxinas ≤0,5 µg/kg Aflatoxinas ≤2 µg/kg <b><u>-Aditivos:</u></b> Según marca RE 1129/2011. <b><u>-Organolépticos:</u></b> Ausencia de insectos vivos o sus restos, semillas extrañas, olores y sabores desagradables <b><u>-Acrilamida:</u></b> según marca RE 2017/2158 <b>Parámetros:</b> - Acrilamida ≤ 350 µg/kg <b><u>Plaguicida:</u></b> Según RD396/ 2005 y sus posteriores modificaciones
<b>Destino final</b>		Venta a distribuidores mayoristas y a establecimientos minoristas.
<b>Loteado</b>		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

<b>RSI 20.013375/AL</b>	<b>FICHAS TÉCNICAS</b>	<i>Revisión: RV03</i> <i>02.2018</i>
-------------------------	------------------------	---

	<p>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)</p>
<b>Fecha Consumo preferente</b>	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 <sub>2</sub> )		X		X
Altramuz y productos derivados		X		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X		X