

Denominación comercial: TULIPA MEDIANA NATUR

Denominación según legislación vigente: Barquillo

Clasificación según industria. TULIPA MEDIANA NATUR

Este producto se comercializa con la marca PRODUCTOS RUME. S.L.

Descripción	Contenedor de barquillo de forma irregular.
Peso neto uds	13 grs
Medida	Diámetro de boca: 110 mm. Altura: 35 mm
Composición	Harina de trigo (%) , azúcar, emulgente E-322 (lecitina de soja) y aroma de vainilla y Sal



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

Las cajas se encuentran etiquetadas con la siguiente información:

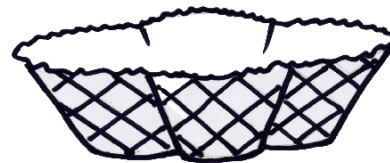
Tulipa MEDIANA natur 144 uds.

Cantidad neta: 1872 g

Ingredientes: Harina de **trigo**, Azúcar, emulgente E-322 (lecitina de **soja**), Aroma Vainilla y Sal**Etiquetado**

Valores nutricionales medios: 100grs	
Valor energetico	1560,87 KJ / 371,74 kcal
Grasa:	1,23 g
- de los cuales acidos saturados grasos	0,23 g
Hidratos de carbono	83,53 g
- del cual azúcar	20,86 g
fibra alimentaria	5,58 g
Proteína	6,61 g
Sal	0,47 g

Puede contener traza: frutos secos y leche en polvo



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**

1 ^o	Unidades por caja	144 uds
	Peso neto caja:	1870grs
	Peso bruto caja	2830grs
	Medida de la caja:	445*311*295
	Caja por palet	36
	Cajas por fila	6
	Filas por palet	6

		Peso neto palet	67 kg
		Peso bruto palet	111 kg
		Dimensión palet	800*1200*2000
	2º Formato cash	Unidades por caja	48 uds
		Peso neto caja:	620 grs.
		Peso bruto caja	740 grs.
		Medida de la caja:	438*306*82
		Caja por palet	120
		Cajas por fila	6
		Filas por palet	20
		Peso neto palet	74 kg
		Peso bruto palet	98 kg
		Dimensión palet	800*1200*200
	3º BACK	Unidades por bandeja:	16
		Bandejas por caja	2
		Peso neto bandeja	208
		Peso bruto bandeja	228
		Unidades por caja	32
		Medida de caja (mm)	385 x 285 x 160
		Peso neto caja	420 grs
		Peso bruto	985 grs
Valoración nutricional (por 100 gr de producto)		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%
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 torta. Dejar enfriar para su endurecimiento. Apilado y envasado	
Condiciones de almacenamiento		Conservar a 18°C y ambiente seco	
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		Microbiología: Según Real Decreto 2073/2005 y sus posteriores modificaciones. Parámetros: <i>Listeria monocytogenes</i> : ausencia <100 ufc/g -Micotoxinas: Según REGLAMENTO 1881/2016 y sus posteriores modificaciones. Parámetros: Zearalenona 50 µg/kg Deoxivalenol 50 µg/kg Ocratoxinas 0,5 µg/kg Aflatoxinas 2 µg/kg -Aditivos: Según marca RE 1129/2011.	

RSI 20.013375/AL	FICHAS TÉCNICAS	Revisión: RV03 02.2018
------------------	-----------------	---------------------------

	<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>Parametros:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acrilamida: 350 µg/kg
Destino final	Venta a distribuidores mayoristas y a establecimientos minoristas.
	<p>El lote corresponde a los productos realizados en un mismo día</p> <p>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)</p>
Fecha Consumo preferente	Consumir en 12 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