

Denominación comercial: MINICONO NATUR

Denominación según legislación vigente: Barquillo

Clasificación según industria. MINICONO NATUR

Este producto se comercializa con la marca MAESTRE

Descripción

Lamina de masa cocida enrollada en forma cónica.

Composición

Harina de **trigo**, azúcar, agua, emulgente E-322 (lecitina de **soja**) aceite de girasol alto oleico (80%) con antiespumante, extracto rico en tocoferol (E-306), aroma de vainilla y Sal

Componente

Harina de **trigo**

Azúcar

Agua

Emulgente E-322. Lecitina de **soja**

Aceite de girasol alto oleico

Extracto rico en tocoferol E-306

Aroma de vainilla

Sal

Composición de los ingredientes

Aceite de girasol alto oleico (80%) con antiespumante

Extracto rico en tocoferoles naturales (E-306) y aceite de girasol

Origen geográfico

España

España

India

Ucrania

España, Holanda, Argentina y Brasil.

España

España

Etiquetado

Las cajas se encuentran etiquetadas con la siguiente información:

MINICONO NATUR XXX uds

Ingredientes: Harina de **trigo**, azúcar, agua, emulgente E-322 (lecitina de **soja**) aceite de girasol alto oleico (80%) con antiespumante, extracto rico en tocoferol (E-306), aroma de vainilla y Sal.

Puede contener trazas de 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:

Valores nutricionales medios: 100grs

Valor energetico 1622,20 KJ / 386,24 kcal

Grasa: 3,30 g

- de los cuales acidos

saturados grasos 0,68 g

Hidratos de carbono 82,67 g

- del cual azúcar

14,85 g

Fibra alimentaria 4,35 g

Proteína 6,45 g

Sal 0,53 g

Datos logísticos y envasado

1º

Unidad por caja 480.
 Peso neto caja: 1820 grs
 Peso bruto caja 2020 grs
 Medida de caja: 438*306*67
 Caja por palet 120
 Cajas por fila 6
 Filas por palet 20

3º
CASEX

Unidad por caja 40 uds
 Bandeja por caja 2 bandejas * 20 uds
 Peso neto estuche: 160 grs

		Peso bruto estuche Medida de caja: 192*142*27 Caja por palet 48 Cajas por fila 8 Filas por palet 8
Valoración nutricional (por 100 gr de producto)	Valor calórico Proteínas Grasas Grasas Saturadas Hidratos de carbono Azúcares Fibra alimentaria Sal Humedad Cenizas	1622,20 kJ / 386,24 kcal 6,45 g 3,30 g 0,68 g 82,67 g 14,85 g 6,45 g 0,53 g 4,18 % ≤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. 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>	

	<u>-Plaguicida:</u> Según RD396/ 2005 y sus posteriores modificaciones
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
Cacahuets y productos a base de cacahuets		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
Aníhrido 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