

Denominación comercial: BARQUILLO ARTESANO 50 CHOCO

Denominación según legislación vigente: Barquillo

Clasificación según industria. BARQUILLO ARTESANO 50 CHOCO

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

Descripción	Lamina de masa cocida enrollado en forma cónica bañada de cobertura vegetal con cacao
Peso neto uds	Diámetro de boca: 50 mm. Altura: 20 mm
Medida	49 grs
Composición	Cobertura vegetal (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao en polvo, emulsionante E-322 (lecitina de soja) y aroma (vainilla)), harina de trigo , azúcar, emulgente E-322 (lecitina de soja), aroma de vainilla y sal

Componente	Composición de los ingredientes	Origen geográfico
Cobertura vegetal	azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao en polvo, emulsionante E-322 (lecitina de soja) y aroma (vainilla)	Italia
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:

Contiene conos de barquillo**Artesano 50 bañado Chocolate 156uds.**Ingredientes: Harina de **trigo**, Azúcar, Cobertura vegetal (Azúcar, grasa vegetal, cacao en polvo, lecitina de **soja** y vainillina), emulgente E322 (Lecitina de **soja**), Aroma de Vainillina y Sal.

Valores nutricionales medios: 100grs

Valor energetico 1560,87 KJ / 371,64 kcal

Grasa: 1,23g

- de los cuales acidos

saturados grasos 0,23 g

Hidratos de carbono 83,53 g

- del cual azúcar 20,86 g

Proteína 6,61 g

Sal (NaCl) 0,47 g

Puede contener trazas de frutos de cascara (almendra) cacahuete y derivados de la leche

Cantidad neta: g

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.



Consumir preferentemente antes de: L

Etiquetado

Datos logísticos	1º	Unidad por caja Peso neto caja: Peso bruto caja Medida de caja: Caja por palet: Cajas por fila: Filas por palet:	156 7644Grs Grs 438*306*295 36 6 6
	2º. Formato cash	Unidades por caja Peso neto caja: Peso bruto caja Medida de la caja: Caja por palet Cajas por fila Filas por palet Peso neto palet Peso bruto palet Dimensión palet	39 1910 445*311*70 120 6 20 229 kg 800*1200*200
Valoración nutricional (por 100 gr de producto)		Valor calórico Proteínas Grasas Grasas Saturadas Hidratos de carbono Azucares Fibra alimentaria Sal Humedad Cenizas	1560,87 kJ / 71,64 kcal 6,61 g 1,23 g 0,23 g 83,53 g 20,86 g 5,58 g 0,47 g 2,56 % ≤1,5%
Descripción de proceso		<p>Mezcla y batido de todos los ingredientes en batidora.</p> <p>Traslado de masa a hornos.</p> <p>Dosificación de la masa sobre la plancha de cocción.</p> <p>Cocción de la masa durante tiempo y temperatura variable.</p> <p>Dar forma a la torta.</p> <p>Dejar enfriar para su endurecimiento.</p> <p>Bañado de la pieza</p> <p>Apilado y envasado</p>	
Condiciones de almacenamiento		Conservar a 18°C y ambiente seco	
Condiciones de transporte		<p>Se transporta en envases de cartón paletizados.</p> <p>Vehículos para uso exclusivo de productos de alimentación (dotados de paneles aislantes para una correcta temperatura del productos en su desplazamiento)</p>	
GMO.		No contiene según el Reglamento (CE) nº 1829/2003 y sus modificaciones posteriores	
Criterios microbiológicos		<p><u>Microbiología:</u> Según Real Decreto 2073/2005 y sus posteriores modificaciones.</p> <p><i>Parámetros:</i></p> <p><i>Listeria monocytogenes:</i> ausencia <100 ufc/g</p> <p><u>-Micotoxinas:</u> Según REGLAMENTO 1881/2016 y sus posteriores modificaciones.</p> <p><i>Parámetros:</i></p> <p><i>Zearalenona</i> 50 µg/kg</p> <p><i>Deoxinivalenol</i> 50 µg/kg</p> <p><i>Ocratoxinas</i> 0,5 µg/kg</p> <p><i>Aflatoxinas</i> 2 µg/kg</p> <p><u>-Aditivos:</u> Según marca RE 1129/2011.</p> <p><u>-Organolépticos:</u> Ausencia de insectos vivos o sus restos, semillas extrañas, olores y sabores desagradables</p>	

	-Acrilamida: según marca RE 2017/2158 <i>Parametros:</i> - Acrilamida: 350 µg/kg -
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 10 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