

Denominación comercial: BARQUILLO ARTESANO 50 BAÑADO BLANCO

Denominación según legislación vigente: Barquillo

Clasificación según industria. BARQUILLO ARTESANO 50 BAÑADO BLANCO

Este producto se comercializa con la marca MAESTRE

Descripción	Lamina de masa cocida enrollado en forma cónica bañada.		
Composición	Cobertura especial con grasa vegetal (mínimo 30%) (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), leche desnatada en polvo (8%), lactosa , emulsionante E322 (lecitina de soja), aroma (vainillina)), harina de trigo , azúcar, agua, 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), leche desnatada en polvo (8%), lactosa , emulsionante E-322 (lecitina de soja), aroma (vainillina)	Italia
	Harina de trigo		España
	Azúcar		España
	Agua		
	Emulgente E-322. Lecitina de soja		India
	Aroma de vainilla		España
	Sal		España

Las cajas se encuentran etiquetadas con la siguiente información:

Artesano 50 bañado blanco XXX uds.

Ingredientes: Cobertura especial con grasa vegetal (mínimo 30%) (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), **leche** desnatada en polvo (8%), **lactosa**, emulsionante E322 (lecitina de **soja**), aroma (vainillina)), harina de **trigo**, azúcar, agua, emulgente E-322 (lecitina de **soja**), aroma de vainilla y sal.

Puede contener trazas de frutos de cascara (almendra) y cacahuete

Etiquetado

CONSERVACIÓN: Conservar máximo a 20°C 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:

Consumir preferentemente antes de:

Valores nutricionales medios: 100grs

Valor energético 1860,24 KJ / 445,03 kcal

Grasa: 15,74 g

- de los cuales ácidos

saturados grasos 14,84 g

Hidratos de carbono 72,23 g

- del cual azúcar 26,65 g

Fibra alimentaria 2,41 g

Proteína 5,63 g

Sal 0,15 g

	1º	Unidades por caja Medida de la caja: Caja por palet Cajas por fila Filas por palet	156 uds 438 * 306 * 57 120 6 20
Valoración nutricional (por 100 gr de producto)		Valor calórico Proteínas Grasas Grasas Saturadas Hidratos de carbono Azúcares Fibra alimentaria Sal Humedad Cenizas	1860,24 kJ / 445,03 kcal 5,63 g 15,74 g 14,84 g 72,23 g 23,65 g 2,41 g 0,15 g 2,54 % ≤1,5%
Descripción de proceso		<p>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. Dar forma a la galleta. Dejar enfriar para su endurecimiento. Traslado de barquillos para su posterior bañado Bañado interior de barquillo Eliminación exceso de cobertura Dejar enfriar para su endurecimiento Envasado Detección de metales Embalado Almacenamiento a temperatura controlada Distribución y venta.</p>	
Condiciones de almacenamiento		Conservar máximo a 20°C 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	
Legislación aplicable.		<p><u>Microbiología:</u> Según Real Decreto 2073/2005 y sus posteriores modificaciones. Según REGLAMENTO 1881/2016 y sus posteriores modificaciones: Micotoxinas: Parámetros: Zearalenona ≤ 50 µg/kg Deoxivalenol ≤ 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</p>	

	<p><i>como enranciamiento, forma y color correcta, bañado correcto y uniforme.</i></p> <p>-Acilamida: según marca RE 2017/2158</p> <p>Parámetros:</p> <ul style="list-style-type: none">- Acilamida \leq 350 $\mu\text{g}/\text{kg}$- <p>-Plaguicida: Según RD396/ 2005 y sus posteriores modificaciones</p>
Destino final	<p>Venta a distribuidores mayoristas y a establecimientos minoristas.</p> <p>Personas con intolerancia, sensibilidad o alergia a gluten, soja, frutos de cascara (almendra), cacahuete, leche y sus derivados no pueden consumir este producto.</p>
Loteado	<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: n^o1 corresponde a lunes, n^o2 corresponde con martes y así sucesivamente)</p>
Fecha Consumo preferente	<p>Consumir en 10 meses tras su fecha de fabricación</p>

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