

**Denominación comercial: ARTESANO 45 CROCANTI**

Denominación según legislación vigente: Barquillo

Clasificación según industria. ART.45 CROCANTI

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

<b>Descripción</b>	Lamina de masa cocida enrollada en forma cónica bañada de cobertura vegetal con cacao recubierto de crocanti		
<b>Peso neto uds</b>	46 grs		
<b>Medida</b>	Diámetro de boca: 45mm. Altura: 190 mm		
<b>Composición</b>	Cobertura vegetal (azúcar, grasa vegetal, cacao en polvo, lecitina de <b>soja</b> y aroma)), crocanti de soja, harina de <b>trigo</b> , azúcar, emulgente E-322 (lecitina de <b>soja</b> ), aroma de vainilla y sal.		
	<b>Componente</b>	<b>Composición de los ingredientes</b>	<b>Origen geográfico</b>
	Harina de <b>trigo</b>		España
	Azúcar		España
	Cobertura vegetal	azúcar, grasa vegetal, cacao en polvo, lecitina de <b>soja</b> y aroma	Italia
	Emulgente E-322. Lecitina de <b>soja</b>	soja, azúcar y ciclamato	India
	Crocanti de soja		España
	Aroma de vainilla		España
	Sal		España

Las cajas se encuentran etiquetadas con la siguiente información:

**Contiene conos de barquillo****Artesano 45 Crocanti 120uds.**Ingredientes: Harina de **trigo**, Azúcar, Cobertura vegetal (Azúcar, grasa vegetal, cacao en polvo, lecitina de **soja** y vainillina), Crocanti de **soja**, emulgente E322 (Lecitina de **soja**), Aroma de Vainillina y Sal.

Puede contener trazas de cacahuete, frutos de cascara (almendra) y leche en polvo.

Cantidad neta: 5160 g

Valores nutricionales medios: 100grs

Valor energetico 2027,25 KJ / 482,68 kcal

Grasa: 22,12 g

- de los cuales ácidos

saturados grasos 5,47 g

Hidratos de carbono 64,38 g

- del cual azúcar 25,47 g

Fibra alimentaria 3,68 g

Proteína 86,52 g

Sal 0,49 g

RGSEAA. 20.044487/AL

**Etiquetado****LOTE:****Consumir preferentemente antes de:****CONSERVACIÓN:** 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.

<b>Datos logísticos y envasado</b>	1º	Unidad por caja Peso neto caja: Peso bruto caja Medida de caja: Caja por palet: Cajas por fila: Filas por palet:	120 5520 grs 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	30 1380 grs  445*311*70 120 6 20  800*1200*200
<b>Valoración nutricional (por 100 gr de producto)</b>	Valor calórico Proteínas Grasas Grasas Saturadas Hidratos de carbono Azucares Fibra alimentaria Sal Humedad Cenizas		2027,25 kJ / 482,68 kcal 6,52 g 22,12 g 5,47 g 64,38 g 25,47 g 3,68 g 0,49 g 2,14 % ≤1,5%
<b>Descripción de proceso</b>	<p>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.  Barquillo enrollado en forma cónica.  Dejar enfriar para su endurecimiento.  Bañado de chocolate y espolvoreo de crocanti  Enfriado de barquillos  Apilado y envasado</p>		
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	Conservar a 18°C y ambiente seco		
<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 productos en su desplazamiento)		
<b>GMO.</b>	No contiene según el Reglamento (CE) nº 1829/2003 y sus modificaciones posteriores		
<b>Criterios microbiológicos</b>	<p><b>Microbiología:</b> Según Real Decreto 2073/2005 y sus posteriores modificaciones.  Parámetros:  <i>Listeria monocytogenes</i>: ausencia &lt;100 ufc/g  <b>-Micotoxinas:</b> Según REGLAMENTO 1881/2016 y sus posteriores modificaciones.  Parámetros:  Zearalenona 50 µg/kg  Deoxinivalenol 50 µg/kg  Ocratoxinas 0,5 µg/kg  Aflatoxinas 2 µg/kg  <b>-Aditivos:</b> Según marca RE 1129/2011.  <b>-Organolépticos:</b> Ausencia de insectos vivos o sus restos, semillas extrañas, olores y sabores desagradables</p>		

RSI 20.044487/AL	FICHAS TÉCNICAS	Revisión: RV03 02.2018
------------------	-----------------	---------------------------

	<p><b>-Acrilamida:</b> según marca RE 2017/2158  <b>Parametros:</b>  - Acrilamida: 350 µg/kg</p>
<b>Destino final</b>	Venta a distribuidores mayoristas y a establecimientos minoristas.
<b>Loteado</b>	<p>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)</p>
<b>Fecha Consumo preferente</b>	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 <sub>2</sub> )		X		X
Altramuz y productos derivados		X		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X		X