

Denominación comercial: CONO PASTEL CH

Denominación según legislación vigente: Barquillo

Clasificación según industria. CONO PASTEL CH

Este producto se comercializa con la marca MAESTRE

Descripción	Lamina de masa cocida enrollado en forma cónica bañada de cobertura vegetal totalmente hidrogenada (palmiste) con cacao
Peso neto uds	Diámetro de boca: 50 mm. Altura: 130 mm
Medida	28 grs (+/-2grs)
Composición	Cobertura vegetal totalmente hidrogenada (palmiste) (azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao en polvo, emulsionante E-322 (lecitina de soja) y aroma de (vainilla)), Harina de trigo 31,32% , azúcar, emulgente E322(lecitina de soja), aceite de girasol alto oleico, fibra de trigo , almidón de trigo, aroma de vainilla, extracto rico en tocoferol E306, sal y enzimas

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 de (vainilla)	Italia
Harina de trigo		España
Azúcar		España
Emulgente E-322. Lecitina de soja	soja, azúcar y ciclamato	India
Aceite de girasol alto oleico		
Fibra de trigo		
Almidón de trigo		
Aroma de vainilla		España
Sal		España
Extracto rico en tocoferol E-306		

Etiquetado	Las cajas se encuentran etiquetadas con la siguiente información:
	<p>CONO PASTEL CH 50 49 uds.</p> <p>Ingredientes: Harina de trigo, Azúcar, Cobertura vegetal (Azúcar, grasa vegetal, cacao en polvo, lecitina de soja y vainillina), Emulgente E-322 (lecitina de soja), Aceite de girasol alto oleico, Fibra de trigo, Almidón de trigo, Aroma de vainilla, Extracto rico en tocoferol (E-306) y Sal. Puede contener trazas de frutos de cascara (almendra), cacahuete y derivados de la leche.</p> <p>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.</p> <p>Información nutricional 100 g: Valor energético 2032,42 KJ - 483,91 kcal / Grasa: 21,58 g - de los cuales ácidos saturados grasos: 7,32 g / Hidratos de carbono: 65,01 g - del cual azúcar: 25,17 g / Proteína: 7,41 g / Sal 0,62 g</p> <p>Consumir preferentemente antes de: RGSEAA. 20.044487/AL</p>

	1º Formato cash & carry	Unidad por caja Peso neto caja: Peso bruto caja Medida de caja: Caja por palet: Cajas por fila: Filas por palet:	49 1190 grs 1340 grs 438*306*67 120 6 20
	2º Formato industrial	Unidad por caja Peso neto caja: Peso bruto caja Medida de caja: Caja por palet: Cajas por fila: Filas por palet:	196 4650 grs grs 445*311*295 36 6 6
	Caja Blanca Confi	Unidades por caja: Medidas de la caja: Cajas por palet: Cajas por fila: Filas por palet: Peso neto de la caja (g): Peso bruto caja (g): Dimensiones por palet: Tipo palet: Peso bruto palet (kg) Volumen palet (m3):	60 351*293*370 40 8 5 1560 2270 702*1172*1850 europalet 90 1,52
Valoración nutricional (por 100 gr de producto)	Valor calórico Proteínas Grasas Grasas Saturadas Hidratos de carbono Azúcares Fibra alimentaria Sal Humedad Cenizas	2032,42 kJ / 483,91 kcal 7,41 g 21,58 g 7,32 g 65,01 g 25,17 g 2,52 g 0,62 g 2,34 % ≤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. Bañado de la pieza Apilado y envasado		
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. 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
Criterios microbiológicos	<p><u>Microbiología:</u> Según Real Decreto 2073/2005 y sus posteriores modificaciones.</p> <p><u>-Micotoxinas:</u> Según REGLAMENTO 1881/2016 y sus posteriores modificaciones.</p> <p>Parámetros:</p> <p>Zearalenona ≤50 µg/kg</p> <p>Deoxinivalenol ≤50 µg/kg</p> <p>Ocratoxinas ≤0,5 µg/kg</p> <p>Aflatoxinas ≤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> <p><u>-Acilamida:</u> según marca RE 2017/2158</p> <p>Parámetros:</p> <p>- Acilamida ≤ 350 µg/kg</p> <p><u>Plaguicida:</u> Según RD396/ 2005 y sus posteriores modificaciones</p>
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
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