

	ESPECIFICACION TECNICA		ET PT Rev.2 Fecha 25.04.2023		
	CODIGO	MARCA	NOMBRE	CODIGO EAN	Nº CE
	140	GONZALO RIOS	BARQUILLO ARTESANO PREMIUM 40mm		

		PRODUCTO FINAL:	BARQUILLO	CARACTERISTICAS ORGANOLPETICAS		CARACTERISTICAS FISICOQUIMICA		CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS		
		INGREDIENTES	Harina de trigo, azúcar, lecitina de soja, grasa vegetal (coco), antioxidante (E-325), aroma (vainilla o canela) y sal	*Textura:	Consistencia firme y crujiente.	Actividad de Agua	< 0.85	Listeria monocytogenes ufc/g	Máx. 1 x 10 ²	
		DESCRIPCIÓN DE LOTES:	Orden de fabricación, Caducidad Mes –Año	*Color:	Ausencia de tonalidades no características	Humedad	6 %			
		VIDA ÚTIL:	18 meses desde su Fabricación	*Olor:	Ausencia de olores no característicos	Cenizas	1,5 %	Nivel de referencia. Se han derogado los siguientes criterios microbiológicos recogidos en la Reglamentación Técnico Sanitaria de galletas:		
		VIDA ÚTIL UNA VEZ ABIERTA:	7 días desde su Apertura	*Sabor:	Ausencia de sabores rancios o no característicos	Nitratos	200 mg NO ₃ /kg)			
DESCRIPCION	Barquillo elaborado mediante la mezcla de ingredientes, cocción, moldeado, enfriado, empaquetado, verificado con detector de metales	TEMPERATURA DE DISTRIBUCIÓN:	Conservar en sitio fresco y seco	Valor Energético (Kcal/kJ)	363 / 1538	Aflatoxinas B1	2 (µg/kg) 4 (µg/kg)	Salmonella spp. / 25 g	No detectado	
		DISTRIBUCIÓN:	Para todo el Mundo, mediante transporte en cajas, palets,	GRASAS (%)	3.7	Ocratoxina A	3 µg/kg)			
FORMATO	CAJA/ BANDEJAS	INTENCIÓN DE USO:	Consumo sin previo tratamiento Venta a heladerías, así como a distribuidores, hostelería, etc	Deoxynivalenol	200 µg/kg	Zearalenona	20 µg/ Kg	Aerobios mesófilos ufc/g	Máx. 1 x 10 ³	
UNIDADES POR CAJA	450	INTENCIÓN DE CONSUMO:	Público en General, no existen especiales consideraciones.	GRASAS SATURADAS (%)	2.6	Benzo(a)pireno	1 µg/ Kg	Enterobacterias ufc/g	< 10	
CAJAS POR PALET	32	INFORMACIÓN OGM	Producto No Modificado Genéticamente	Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno	2,5ppm	Melamina	0,01ppm	Escherichia coli ufc/g	< 10	
ALTURA /DIAMETRO	160 – 40 mm	INFORMACIÓN ALERGENOS	GLUTEN Y SOJA	AZUCARES (%)	31.29	Perclorato	0.02 ppm	Staphylococcus aureus ufc/g	< 10	
				PROTEINAS (%)	7.67	Plomo	0.04 ppm	Bacillus cereus ufc/g	< 10	
				SAL (%)	0.445	Cadmio	350 Nivel de referencia [µg/kg]	Mohos y levaduras ufc/g	Máx. 1 x 10 ³	
						Acrilamida				