	ESPECIFICACION TECNICA		ET PT Rev.2 Fecha 20230425		
	CODIGO	MARCA	NOMBRE	CODIGO EAN	Nº CE
GONZALO RIOS Artesanos desde 1953	145	GONZALO RIOS	BARQUILLO ARTESANO PREMIUM 45mm		



		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 Día- 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				
DECRIPCION	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 Energetico (Kcal/kJ)**	363 / 1538	**Deoxynivalenol**	500 µg/ Kg	***Salmonella spp.* / 25 g**	No detectado
		DISTRIBUCIÓN:	Para todo el Mundo, mediante transporte en cajas, palets,	**GRASAS (%)**	3.7	**Zearalenona**	50 µg/ Kg	***Aerobios mesófilos* ufc/g**	Máx. 1 x 10^3
FORMATO	CAJA/ BANDEJAS	**INTENCIÓN DE USO:**	Consumo sin previo tratamiento Venta a heladerías, así como a distribuidores, hostelería,etc	***GRASAS SATURADAS (%)***	*2.6*	**Acrilamida**	350 Nivel de referencia [µg/kg]	***Enterobacterias* ufc/g**	< 10
UNIDAES POR CAJA	423	**INTENCIÓN DE CONSUMO:**	Público en General, no existen especiales consideraciones.	***HIDRATOS DE CARBONO (%)***	*74.2*			***Escherichia coli* ufc/g**	< 10
CAJAS POR PALET	32	**INFORMACIÓN OGM**	Producto No Modificado Genéticamente	**AZUCARES (%)**	31.29			***Staphilococcus aureus* ufc/g**	< 10
ALTURA /DIAMETRO	180 – 45 mm	***INFORMACIÓN ALERGENOS***	GLUTEN Y SOJA	**PROTEINAS (%)**	7.67			***Bacillus cereus* ufc/g**	< 10
				SAL (%)	0.445			***Mohos y levaduras* ufc/g**	Máx. 1 x 10^3