

	ESPECIFICACION TECNICA		ET PT Rev.2 Fecha 20230425		
	CODIGO	MARCA	NOMBRE	CODIGO EAN	Nº CE
	160	GONZALO RIOS	BARQUILLO ARTESANO PREMIUM 60mm		

		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	<i>Listeria monocytogenes</i> 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				
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 Energetico (Kcal/kJ)	363 / 1538	Deoxynivalenol	500 µg/ Kg	<i>Salmonella spp.</i> / 25 g	No detectado
		DISTRIBUCIÓN:	Para todo el Mundo, mediante transporte en cajas, palets,	GRASAS (%)	3.7	Zearalenona	50 µg/ Kg	<i>Aerobios mesófilos</i> 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]	<i>Enterobacterias</i> ufc/g	< 10
UNIDADES POR CAJA	198	INTENCIÓN DE CONSUMO:	Público en General, no existen especiales consideraciones.	HIDRATOS DE CARBONO (%)	74.2			<i>Escherichia coli</i> ufc/g	< 10
CAJAS POR PALET	32	INFORMACIÓN OGM	Producto No Modificado Genéticamente	AZUCARES (%)	31.29			<i>Staphilococcus aureus</i> ufc/g	< 10
ALTURA /DIAMETRO	230 – 60 mm	INFORMACIÓN ALERGENOS	GLUTEN Y SOJA	PROTEINAS (%)	7.67			<i>Bacillus cereus</i> ufc/g	< 10
				SAL (%)	0.445			<i>Mohos y levaduras</i> ufc/g	Máx. 1 x 10 ³