

BARQUILLOS Y GALLETAS TANIS SL <b>N .IF B- 39.675.673</b> <i>Tél. Fax. 942 59 60 33</i> <i>Mobile 658 914 302</i> <i>B/ Casuso s / n</i> (39697) - Soto Iruz Cantabria	<b>F ICHA TECHNICAL</b>	<i>Bilan: 03/03/2015</i>
		<i>Date: 08/01/2019</i>



## DÉNOMINATION DE VENTE: CONE ARTISAN

**CODE INTERNE DU PRODUIT:** 1BA40C400

<b>NOM DU FABRICANT</b>	TANISL	<b>CIF</b>	B-39675673
<b>RAISON SOCIALE</b>	BARQUILLOS Y GALLETA TANIS SL	<b>N ° RSI</b>	20.0626 / S
		<b>TÉLÉPHONE</b>	942596033
		<b>FAX</b>	942596033
<b>COURRIER ÉLECTRONIQUE</b>	info@barquillosygalletastanis.com	<b>PAGE WEB</b>	www.barquillostanis.com

BARQUILLOS Y GALLETAS TANIS SL <b>N .IF B-</b> <b>39.675.673</b> <i>Tél. Fax. 942 59 60 33</i> <i>Mobile 658 914 302</i> <i>B / Casuso s / n</i> (39697) - Soto Iruz Cantabria	<b>F I C H A T E C H N I C A L</b>	<i>Bilan: 03/03/2015</i>  <i>Date: 26/04/2017</i>
--	------------------------------------	---

### INFORMATION DU FABRICANT

**Certifications:**  
**Responsable de la R & D:**  
 c / e: Estefania Herrero Gutierrez  
**Responsable qualité:**  
 c / e: Estefania Herrero Gutierrez  
**Contrôleur:**  
 c / e: Estanislao Fernández Abascal  
**Contact commercial:**  
 BARQUILLOS Y GALLETAS TANIS SL  
 Barrio Casuso, s / n 39697 - Soto Iruz (Cantabrie)  
 Telf./fax: 942. 596.033 Mobile: 658.914.302

### LISTE DES INGRÉDIENTS

**Farine de blé** , eau, sucre, graisse végétale (noix de coco), émulsifiant ( **lécithine de soja sans OGM**), dextrose, sel et vanilline.

### LISTE DES INGRÉDIENTS ALLERGÉNIQUES

Variétés de blé ou hybrides et dérivés	Oui	Amandes	NON
Seigle ou variétés hybrides et dérivés	NON	Noisettes	Non
Variétés d'orge ou hybrides et dérivés	NON	Noix	NON
Avoine ou variétés hybrides et dérivés	NON	Noix de cajou	Non
Variétés et dérivés d'épeautre ou hybrides	Non	Pacanes	Non
Variétés Kamut ou hybrides et dérivés	Non	Châtaignes du Pará	Non
Crustacés et produits à base de crustacés	Non	Pistaches	Non
Œufs et produits à base d'œufs	Non	Noix de macadamia	Non
Poisson et produits à base de poisson	Non	Noix australiennes et dérivés	Non
Arachides et produits à base d'arachides	NON	Sulfites en concentrations supérieures à 10 mg / kg ou 10 mg / l exprimées en SO <sub>2</sub>	Non
Soja et produits à base de soja	OUI	Moutarde et dérivés	Non
Lait et dérivés (lactose)	NON	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non
Céleri et dérivés	Non	Anhydride sulfureux et sulfite	Non

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	UM	Valeur cible <	Limite > ou égal	Méthode d'analyse
bactéries aérobiesmésophiles	<50 cfu / g	-	10 <sup>3</sup> ufc / g	M-AL016-A
Coliformes totaux	*	-	-	-
Escherichia coli	Aus./ g	-	Aus. / g	M-AL010-B
Salmonella et Shigella	Aus./ 25 g	-	Aus./ 25 g	M-AL005
Staphilo-coque aureus	Aus./ g	-	Aus./ g	M-AL009-C
Moississures et levures	<50 cfu / g	-	2x10 <sup>2</sup> ufc / g	M-AL004

Paramètres	Pour 100 g	Inf . Etiquette nutritionnelle	Par Barquillo (*)	Inf . Etiquette nutritionnelle
<b>HUMIDITÉ TOTALE:</b>	<b>2'30%</b>		<b>0,69%</b>	---
<b>Protéine totale:</b>	<b>6,80%</b>		<b>2'04%</b>	
<b>HYDRATES DE CARBONE</b>	<b>85'29%</b>		<b>25'59%</b>	
<b>CENDRES GRECQUES:</b>	<b>0'44%</b>		<b>0'13</b>	
<b>GRAISSE GRAISSE:</b>	<b>7'47%</b>		<b>2'24%</b>	
<b>-SATURADAS:</b>	<b>16,68%</b>		<b>5'00%</b>	
<b>-MONO-INSATURÉ:</b>	<b>35'13%</b>		<b>10'54%</b>	
<b>-POLI-INSATURÉ:</b>	<b>47'00%</b>		<b>14'1%</b>	
<b>VALEUR ÉNERGÉTIQUE:</b>	<b>414'3 Kcal</b> <b>1.733'3 KJ</b>		<b>124'3 Kcal</b> <b>520 KJ</b>	

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
	VALEUR NORMALE ET TOLERANCE
<b>Formulaire</b>	cône
<b>Texture</b>	Rugosa
<b>Couleur</b>	Grillé
<b>Goût</b>	Goût sucré
<b>Odeur</b>	lisse

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES DU RECIPIENT UNITAIRE	
<b>Indications apparaissant sur l'emballage:</b>	Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.
Code d'identification de la date de consommation préférée:	18 mois
<i>Code d'identification du lot:</i>	Le numéro de lot quotidien correspond à chaque jour de fabrication. Ils sont corrélatifs.
Emplacement du numéro de lot dans le produit:	Côté gauche de la boîte
<b>Dimensions (longueur x largeur x hauteur):</b>	
<b>Poids:</b>	
<b>Matériel / s utilisé dans l'emballage:</b>	

**Schéma de la conception du conteneur:**



### CARACTERISTIQUES PHYSIQUES DE L' EMBALLAGE D' UNITE DE VENTE

Indications apparaissant sur l'emballage:	UNITÉS, NUMÉRO DE LOT ET TYPE DE CONTENANT
Format:	Boîte en carton et sac en plastique
Dimensions (longueur x largeur x hauteur):	
Poids net:	
Unités:	524 unités
Code barre:	Ne contient pas,
Matériau / est utilisé dans l'emballage:	Boîte en carton et sac en plastique

Schéma de conception d'emballage:



### CARACTÉRISTIQUES DE PALETTISATION

<b>Caractéristiques de la palette :</b>	Matériel:	EUR palette en bois	
	Type:	EUR	
	Dimensions:		
<b>Protection de la palette :</b>	Matériel:	film étirable	
<b>Identification de la palette :</b>			
<b>Conditions de palettisation :</b>	Boîtes / sol:	5 boîtes à chaque étage	
	Étages / palette :	6 étages par palette	
	Boîtes / palette :	30 caisses- palettes	
	U. vendre / palette:		
	Unités / palette :	15 720 unités de palettes	
	Dimensions:		
	Overpost :	Oui	

**Schéma de palettisation :**



<b>CONDITIONS PARTICULIÈRES DE STOCKAGE ET DE STOCKAGE</b>
--

GARDER DANS UN LIEU DE LUMIÈRE BLANCHE, SEC ET SEC.
---

<b>CONDITIONS PARTICULIERES DE TRANSPORT</b>
--

PRODUITS TRÈS FRAGILES, IL NE FAUT PAS ÊTRE DÉPLACÉ.
--

<b>PLAN D'ANALYSE</b>
-----------------------

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- APRÈS AVOIR FAIT DEUX ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DE 4 LOTS ET VÉRIFIER QUE LE RÉSULTAT EST CORRECT. UNE ANALYSE MICROBIOLOGIQUE SERA EFFECTUÉE SUR 10 LOTS DE PRODUIT.</li><li>- L'ANALYSE NUTRITIONNELLE SERA EFFECTUÉE UNE FOIS PAR AN.</li></ul> |
|--|