

# FITXA TÈCNICA CATALÀ



## ROCA DE COCA SANT JOAN

El nostre dolç homenatge a un de les postres populars de Catalunya, COCA DE SAN JOAN. Traslladem els ingredients a un format de bombó roca, on reconeixeràs instantàniament el sabor d'aquestes postres tradicionals res més provar-ho. Un pinyó de qualitat, els cítrics i la canyella amb els quals es perfuma la clàssica crema pastissera, sumat a aquesta estètica acolorida que li aporta la fruita confitada, la converteixen en un imprescindible per a celebrar cada 23 de juny segons el que marca la tradició.



## CARACTERÍSTIQUES

- ✓ Roca de xocolata blanca i xocolata rossa
- ✓ Xocolata blanca, ros, brioix cruixent, neula, cítrics, canyella, pinyons i fruita confitada
- ✓ Producte patentat i protegit
- ✓ Pes 180 gr
- ✓ 17 roques aprox per caixa



### Normativa

- ✓ Reial decret 496/2010
- ✓ Reglament (CE) Núm. 1441/2007
- ✓ Reglament (UE) 1169/2011
- ✓ Registre sanitari RGSEAA 20.04767/0

## COMPOSICIÓ E INGREDIENTS

Xocolata blanca 29,6% (sucre, mantega de cacau, llet desnatada en pols, matèria greix làctia, emulgent: lecitina de soja, aroma natural de vainilla)

Xocolata blanca al caramel (mantega de cacau, sucre, llet sencera en pols, lactosa, lactosèrum en pols, llet desnatada en pols, sucre caramel·litzat, emulgent lecitina de soja, aroma natural de vainilla, sal)

Mantega de cacau, canyella en pols, pa torrat triturat (farina de blat, aigua, sal, llevat), pinyons torrats

Picat de fruita confitada (carbassó, pell de taronja, sucres, xarop de glucosa, corrector de l'acidesa e330, colorants e100, e133 i e120, conservant e202)

Pells de llimona ratllades, pells de taronja ratllades, galeta (farina de blat, sucre, matèria greix làctia anhidra, lactosa (llet), proteïnes de la llet, sal, extracte de malt (ordi), gasificant e500ii),

## INFORMACIÓ NUTRICIONAL

INFORMACIÓ NUTRICIONAL I VALORS ENERGÈTICS MITJANS / 100 gr	
Valor energètic	2084 kJ/499 kcal
Grasas de las cuales saturadas	29 g 17 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	54 g 44 g
Proteínas	14 g
Sal	< 0.1 g

## AL·LÈRGENS



LLET



OUS



SOJA

FRUITS DE  
CÀSCARA

GLUTEN

## CONSERVACIÓ I CADUCITAT

CONSERVACIÓ	Entre 14 i 18°C com a temperatura òptima
DATA DE CONSUM PREFERENT	< 7 mesos

## LEGISLACIÓ

LEGISLACIÓN Y Nº DE REGISTRO SANITARIO
Reial Decret 496/2010 de 30 d'abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat per als productes de confiteria, pastisseria, brioixeria i rebosteria
REGLAMENT (CE) Núm. 1441/2007 de la Comissió, de 5 de desembre de 2007, que modifica el Reglament (CE) Núm. 2073/2005 relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
REGLAMENT (UE) Núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell del 25 d'octubre del 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
NÚM. DE REGISTRE SANITARI RGSEAA: 20.04767/0

## FORMATS

### Caixa de roques de 180 gr



17 roques coca sant joan aprox  
Pes 180 gr

### Mesures



### Caixa de roques de 50 gr (format d'esdeveniment)



5 roques de coca sant joan aprox  
Pes 40 gr

### Mesures



# FICHA TÉCNICA ESPAÑOL



## ROCA DE COCA DE SANT JOAN

NUESTRO DULCE HOMENAJE a uno de los postres populares de Cataluña, COCA DE SANT JOAN.

Trasladamos los ingredientes a un formato de bombón de roca, dónde reconocerás instantáneamente el sabor de este postre tradicional nada más probarlo.

Un piñón de calidad, los cítricos y la canela con los que se perfuma la clásica crema pastelera, sumado a esa estética colorida que le aporta la fruta confitada, la convierten en un imprescindible para celebrar cada 23 de junio según marca la tradición.



## CARACTERÍSTICAS

- ✓ Roca de chocolate blanco y chocolate rubio
- ✓ Chocolate blanco, rubio, brioche crujiente, barquillo, cítricos, canela, piñones y fruta confitada
- ✓ Producto patentado y protegido
- ✓ Peso 180 gr
- ✓ 17 rocas aprox por caja



### Normativa

- ✓ Real decreto 496/2010
- ✓ Reglamento (CE) N° 1441/2007
- ✓ Reglamento (UE) 1169/2011
- ✓ Registro sanitario RGSEAA 20.04767/0

## INGREDIENTES

Chocolate blanco 29,6% (azúcar, manteca de cacao, leche desnatada en polvo, materia grasa láctea, emulgente: lecitina de soja, aroma natural de vainilla)

Chocolate blanco al caramelo (manteca de cacao, azúcar, leche entera en polvo, lactosa, lactosuero en polvo, leche desnatada en polvo, azúcar caramelizado, emulgente lecitina de soja, aroma natural de vainilla, sal)

Manteca de cacao, canela en polvo, pan tostado triturado (Harina de Trigo, agua, sal, levadura), piñones tostados

Picadillo de fruta confitada (calabacete, piel de naranja, azúcares, jarabe de glucosa, corrector de la acidez e330, colorantes e100, e133 y e120, conservante e202)

Piel de limón ralladas, pieles de naranja ralladas, galleta (harina de trigo, azúcar, materia grasa láctea anhidra, lactosa (leche), proteínas de la leche, sal, extracto de malta (cebada), gasificante e500ii),

## VALORES NUTRICIONALES

Valores nutricionales medios / 100 gr	
Valor energético	2084 kJ/499 kcal
Grasas de las cuales saturadas	29 g 17 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	54 g 44 g
Proteínas	14 g
Sal	< 0.1 g

## ALÉRGENOS



LECHE



HUEVOS



SOJA



FRUTOS DE  
CÁSCARA



GLÚTEN

## CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

CONSERVACIÓN	Entre 14 y 18°C como temperatura óptima
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	< 7 meses

## LEGISLACIÓN

### LEGISLACIÓN Y Nº DE REGISTRO SANITARIO

Real Decreto 496/2010 de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería

REGLAMENTO (CE) Nº 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) Nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo del 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Nº DE REGISTRO SANITARIO RGSEAA: 20.04767/0

## FORMATOS

### Caja de rocas de 180 gr



17 rocas de coca de sant joan aprox  
Peso 180 gr

### Medidas



### Caja de rocas de 50 gr (formato de evento)



5 rocas de coca de sant joan aprox  
Peso 40 gr

### Medidas





# DATA SHEET

# ENGLISH



## COCA DE SANT JOAN ROCK

OUR SWEET TRIBUTE to one of the popular desserts of Catalonia, COCA DE SANT JOAN.

We transfer the ingredients to a rock bonbon format, where you will instantly recognize the flavor of this traditional dessert as soon as you try it.

A quality pine nut, the citrus and cinnamon with which the classic pastry cream is scented, added to that colorful aesthetic that the candied fruit gives it, make it an essential to celebrate every June 23 according to tradition.



## FEATURES

- ✓ White Chocolate and Blonde Chocolate Rock
- ✓ White chocolate, blonde, crunchy brioche, wafer, citrus, cinnamon, pine nuts and candied fruit
- ✓ Patented and protected product
- ✓ Weight 180 gr
- ✓ 17 rocks approx per box



### Normative

- ✓ Royal decree 496/2010
- ✓ Regulation (EC) No. 1441/2007
- ✓ Regulation (EU) 1169/2011
- ✓ RGSEAA health registration 20.04767/0

## INGREDIENTS

White chocolate 29.6% (sugar, cocoa butter, skimmed milk powder, milk fat, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor)

Caramel white chocolate (cocoa butter, sugar, whole milk powder, lactose, whey powder, skimmed milk powder, caramelized sugar, emulsifier soy lecithin, natural vanilla flavor, salt)

Cocoa butter, cinnamon powder, crushed toast (wheat flour, water, salt, yeast), toasted pine nuts

Candied fruit mince (zucchini, orange peel, sugars, glucose syrup, acidity regulator e330, colorings e100, e133 and e120, preservative e202)

Grated lemon peel, grated orange peel, biscuit (wheat flour, sugar, anhydrous milk fat, lactose (milk), milk proteins, salt, malt extract (barley), raising agent e500ii),

## NUTRITIONAL VALUES

Average nutritional values / 100 gr	
Energetic value	2084 kJ/499 kcal
Fats of which saturates	29 g 17 g
Carbohydrates of which sugars	54 g 44 g
Protein	14 g
Salt	< 0.1 g

## ALLERGENS



MILK

EGGS

SOY

NUTS

GLUTEN

## CONSERVATION AND EXPIRY

CONSERVATION	Between 14 and 18°C as optimal temperature
PREFERRED CONSUMPTION DATE	< 7 months

## LEGISLATION

LEGISLATION AND SANITARY REGISTRATION NUMBER
Royal Decree 496/2010 of April 30, which approves the quality standard for confectionery, pastry, pastry and confectionery products
REGULATION (CE) Nº 1441/2007 of the Commission, of December 5, 2007, which modifies Regulation (CE) Nº 2073/2005 relative to the microbiological criteria applicable to food products.
REGULATION (EU) No. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of October 25, 2011, on food information provided to the consumer.
SANITARY RESGITRATION NUMBRE RGSEAA: 20.04767/0

## FORMATS

### 180 gr box of rocks



17 rocks of coca de sant joan approx  
Weight 180 gr

### Measures



### 50 gr box of rocks (event format)



5 rocks of coca de sant joan approx  
Weight 40 gr

### Measures



## COMMERCIAL INFORMATION

- ✓ Minimum order 30 boxes of the same flavor
- ✓ 8 Boxes per pallet. Total individual boxes: 240 ud
- ✓ Free shipping included to any point in mainland Spain
- ✓ Single channel box 410 X 410 X 410mm



**410x410x410 mm**



**1000 x 1000 x 100 mm**  
**Length x height x width aprox**

