

FICHA TÉCNICA ESPAÑOL





ROCA DE TORRIJA

NUESTRO DULCE HOMENAJE en forma de bombón de roca a un postre extendido a lo largo de toda la geografía, LA TORRIJA, pan, leche y ese sabor tan característico que aportan la canela y los cítricos, cuya receta ha pasado de generación en generación en sus múltiples versiones y que, a día de hoy, continúa siendo el dulce estrella de la Semana Santa.



CARACTERÍSTICAS

- ✓ Roca de chocolate blanco caramelizado
- ✓ Chocolate blanco caramelizado, pan crujiente, barquillo, cítricos y canela
- ✓ 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, pieles de limón ralladas, pieles de naranja ralladas

Pan tostado triturado (harina de trigo, agua, sal, levadura)

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	2074 kJ/496 kcal
Grasas	28 g
de las cuales saturadas	17 g
Hidratos de carbono	53 g
de los cuales azúcares	40 g
Proteínas	14 g
Sal	0.1 g

ALÉRGENOS



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

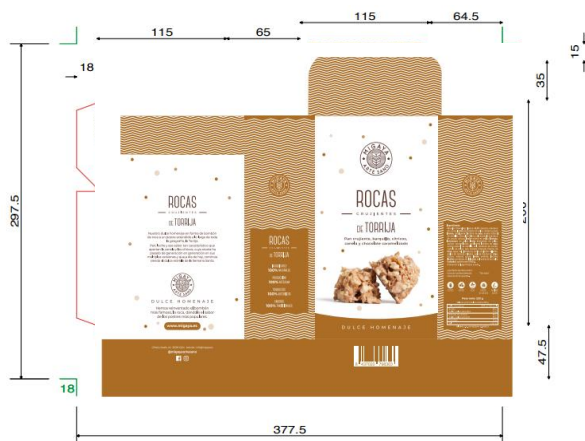
FORMATOS

Caja de rocas de 180 gr



18 rocas de torrija aprox
Peso 180 gr

Medidas



Caja de rocas de 50 gr (formato de evento)



5 rocas de torrija aprox
Peso 50 gr

Medidas



DATA SCHHET ENGLISH





TORRIJA ROCK

OUR SWEET TRIBUTE in the form of a rock bonbon to a dessert spread throughout the entire geography, THE TORRIJA, bread, milk and that characteristic flavor provided by cinnamon and citrus, whose recipe has been passed down from generation to generation in its multiple versions and which, to this day, continues to be the sweet star of Holy Week.



FEATURES

- ✓ Caramelized white chocolate rock
- ✓ Caramelized white chocolate, crunchy bread, wafer, citrus and cinnamon
- ✓ Patented and protected product
- ✓ Weight 180 gr
- ✓ 17 rocks approx per box



Normative

- ✓ Real decreto 496/2010
- ✓ Reglamento (CE) N° 1441/2007
- ✓ Reglamento (UE) 1169/2011
- ✓ Registro sanitario RGSEAA 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, grated lemon peel, grated orange peel

Crushed toasted bread (wheat flour, water, salt, yeast)

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	2074 KJ / 496 Kcal
Fats	28 gr
of which saturates	17 gr
Carbohydrates	53 gr
of which sugars	40 gr
Protein	14 gr
Salt	< 0.1 gr

ALLERGENS



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

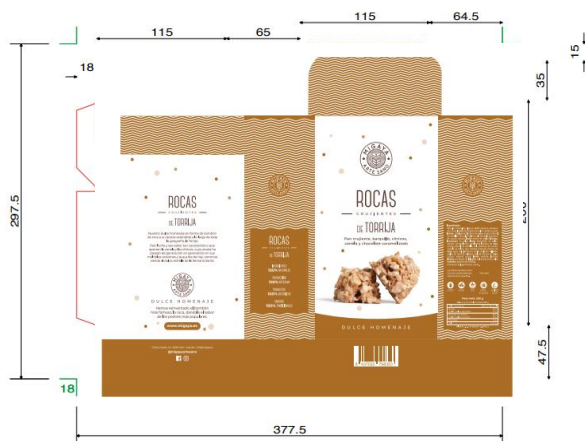
FORMATS

180 gr box of rocks



19 almond rocks approx.
Weight 180g

Measures



40 gr rock box (event format)



6 almond rocks 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