

# FICHA TÉCNICA ESPAÑOL



## ROCA BARQUILLERA

Si echamos la vista atrás recordando los dulces tradicionales, no podríamos olvidarnos de uno que marco una época y todos recordaremos, LOS BARQUILLOS.

Los barquilleros recorrían las calles con su bombo o barquillera cargada a las espaldas.

Tradicionalmente, llevaban una ruleta en la que los compradores podían probar suerte. El juego consistía en dar vueltas a una rueda que apuntaba a diferentes números.

Estamos seguros de que en este caso no perderás ninguna tirada ya que su base crujiente de barquillo y cobertura de chocolate con leche natural son una auténtica combinación ganadora.



## CARACTERÍSTICAS

- ✓ Roca de chocolate con leche
- ✓ Chocolate con leche y barquillo
- ✓ Producto patentado y protegido
- ✓ Peso 180 gr
- ✓ 18 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

Cobertura chocolate con leche 41,4% (azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, leche desnatada en polvo, pasta de cacao, lactosuero en polvo (leche), materia grasa láctea (leche), emulgente: lecitina de soja, aroma natural de vainilla)

Manteca de cacao

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	1689 kJ/404 kcal
Grasas	21 g
de las cuales saturadas	13 g
Hidratos de carbono	47 g
de los cuales azúcares	34 g
Proteínas	3,5 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.

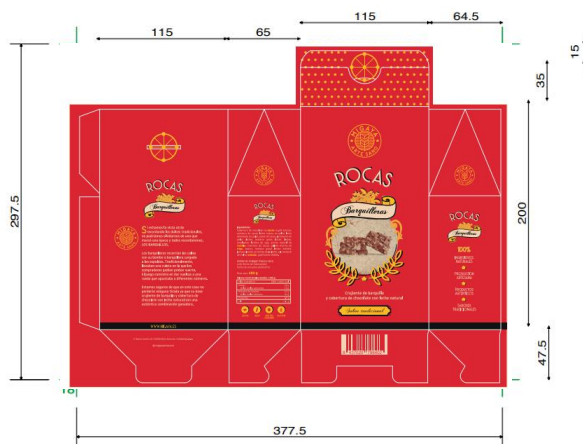
REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo del 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Nº DE REGISTRO SANITARIO RGSEAA: 20.04767/0

## FORMATOS

### Caja de rocas de 180 gr

### Medidas



18 rocas barquilleras aprox  
Peso 180 gr



# **DATA SHEET**

# **ENGLISH**



## BARQUILLERA ROCK

If we look back remembering the traditional sweets, we could not forget one that marked an era and we will all remember, THE WAFERS.

The barquilleros walked the streets with their bass drum or barquillera loaded on their backs.

Traditionally, they carried a roulette wheel on which buyers could try their luck. The game consisted of spinning a wheel that pointed to different numbers.

We are sure that in this case you will not lose any rolls since its crunchy wafer base and natural milk chocolate coating are a true winning combination.



## FEATURES

- ✓ Milk Chocolate Rock
- ✓ Milk chocolate and wafer
- ✓ Patented and protected product
- ✓ Weight 180 gr
- ✓ 18 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

Milk chocolate coating 41.4% (sugar, cocoa butter, whole milk powder, skimmed milk powder, cocoa mass, whey powder (milk), milk fat (milk), emulsifier: soy lecithin, aroma natural vanilla)

cocoa butter

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	1689 KJ / 404 Kcal
Fats	21 gr
of which saturates	13 gr
Carbohydrates	47 gr
of which sugars	34 gr
Protein	3,5 gr
Salt	< 0.1 gr

## 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.

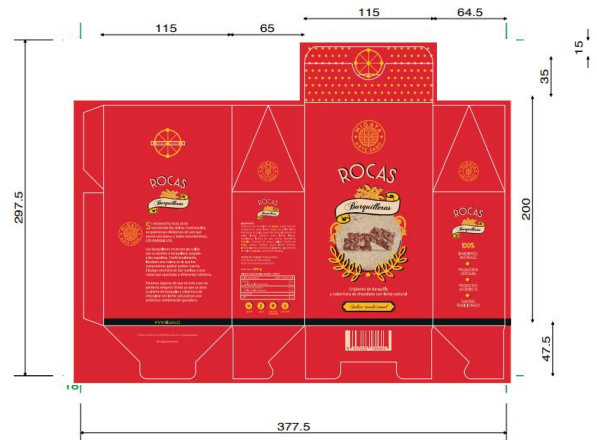
REGULATION (EU) No. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of October 25, 2011, on food information provided to the consumer.

SANITARY RESGITRATION NUMBRE RGSEAA: 20.04767/0

## FORMATS

### 180 gr box of rocks

### Measures



18 wafer rocks approx.  
Weight 180 gr

