

FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA

DATE:
05-2020
Rev. 02



Caja de 40 ud. de gofres con chocolate de 55 g + 15 g
(REF. 0037)



1	Denominación	Caja de 40 unidades de gofre de 55 g con sobres de chocolate de 15 g.	
2	Definición	Caja de cartón ondulado, conteniendo 40 gofres con sobre unidos de crema de chocolate envueltos individualmente en lámina transparente de polipropileno y termosellada.	
3	Marca		
4	Ingredientes	GOFRE: harina de trigo (gluten); margarina vegetal (grasas vegetales (palma y coco en proporciones variables) y aceite vegetal (girasol), agua, sal, emulgentes: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal, ésteres poliglicéricos de ácidos grasos y lecitina de girasol; aromas, corrector de acidez: ácido cítrico; conservador: ácido sórbico; antioxidantes: palmitato de ascorbilo y extracto rico en tocoferoles; colorante: beta caroteno); azúcar; agua; huevo pasteurizado; humectante: sorbitol; sal levadura; emulgentes: lecitina de soja, carboximetilcelulosa, mono y diglicéridos de ácidos grasos; conservador: propionato cálcico; aroma: vainillina. CHOCOLATE: azúcar, aceite vegetal (girasol y palma), cacao en polvo (8 %), lactosuero en polvo (leche), pasta de avellanas, Emulgente: lecitina de soja, Aromas: avellana y vainillina y Antioxidantes: tocoferol y palmitato de ascorbilo.	
5	Características Composición nutricional: Valores nutricionales (por 100 g)	» Valor energético: 1762 KJ / 419 Kcal » Grasas totales: 15,7 g de las cuales saturadas: 6,8 g » Hidratos de carbono totales: 62,1 g de los cuales azúcares: 39,7 g » Proteínas: 7,2 g » Sal: 0,72 g	
	Características físico-químicas	» Peso: 70 g (Gofre 55 g + Chocolate 15 g) » Dimensiones del gofre: 100x100x22 mm » Humedad: 10-20 %	» Actividad de agua: 0,65 - 0,85 a 25 °C » Humedad de la crema de chocolate: <1,5 %
	Características organolépticas	GOFRE » Color: marrón dorado, con zonas oscuras » Sabor: a pan dulce, con aroma de vainillina » Textura: firme y crujiente en superficie, tierno en el interior con el crujiente de las perlas de azúcar	CHOCOLATE » Color: marrón claro característico » Sabor: dulce aroma a chocolate con avellanas » Textura: cremosa, fina
	Características microbiológicas	» Escherichia coli: ausencia/g » Staphylococcus coagulasa positiva 37 °C: <10 ufc/g » Mohos y levaduras: <500 ufc/g » Listeria monocytogenes: <100 ufc/g » Aerobios mesófilos: <1000 ufc/g » Salmonella: Ausencia/25 g	



6 Alérgenos



CEREALES QUE CONTENGAN
GLUTEN O DERIVADOS



HUEVOS
Y SUS DERIVADOS



SOJA
Y SUS DERIVADOS



LECHE
Y SUS DERIVADOS



FRUTOS DE CÁSCARA
Y PRODUCTOS DERIVADOS

7 Instrucciones de uso

Este producto puede ser consumido directamente o calentado en:

- Microondas a la máxima potencia durante 15 segundos con el envoltorio.
- En horno convencional durante 60 segundos a 250 °C sin el envoltorio (horno precalentado previamente).

8 Consumo preferente, condiciones de conservación y transporte

4

meses desde la fecha de producción.

» Conservar en lugar fresco y seco.

Se recomienda transportar a temperatura ambiente para no influir en las características (apartado 5) del producto.

9 RGSEAA

20.25380/A

10 Etiquetado

Cumple con la legislación (CE) 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

11 Pesticidas

Cumple con la legislación vigente, Reglamento (CE) N° 396/2015 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

12 Aditivos

Cumple con la legislación vigente, Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

13 Contaminantes

Cumple con la legislación vigente Reglamento 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

14 Otras legislaciones aplicables

- » Reglamento (CE) N° 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- » Real decreto 140/2003 criterios sanitarios de la calidad de agua de consumo humano
- » Reglamento (CE) 852/2004 higiene de los productos alimenticios.
- » Reglamento (UE) N° 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

15 Radiaciones ionizantes

El producto no ha sido sometido a ningún tipo de radiación ionizante.

16 GMO's

Este producto no es de origen genéticamente modificado no siendo necesario un etiquetado específico como tal. Esta información está basada en la documentación suministrada por nuestros proveedores y en el conocimiento de nuestros procesos productivos.

17 Uso previsto

Indicado para todos los grupos de población excepto para aquellos alérgicos a alguno de sus ingredientes.

18 Paletizado

» Formato: 55 g (gofre) + 15 g (sobre chocolate)

» N° de unidades:

Total u/caja:
40 gofres

Total de cajas:
128 cajas

Total de u/palet:
5.120 gofres

» Palet: Europalet (80 x 120 cm)

FORMACIÓN DE PALET:

Altura máxima: 210 cm (incluido el palet). 16 filas x 8 cajas

Peso bruto: 400 Kg aproximadamente

» Código EAN de la caja: 8425217000490

