



# FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA




DATE:  
04-2019  
Rev 03

Caja de 48 ud. de gofres clásicos 55 g  
(REF. 0225)



<b>1</b> <b>Denominación</b>	Caja de 48 unidades de gofres clásicos a granel.										
<b>2</b> <b>Definición</b>	Caja de cartón ondulado conteniendo 48 gofres envueltos individualmente en lámina transparente de polipropileno termosellada.										
<b>3</b> <b>Marca</b>	Cliente.										
<b>4</b> <b>Ingredientes</b>	Harina de <b>trigo (gluten)</b> ; margarina vegetal (grasas vegetales (palma y coco en proporción variable) 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; <b>huevo pasteurizado</b> ; humectante: sorbitol; sal; levadura; emulgentes: lecitina de <b>soja</b> , carboximetilcelulosa, mono y diglicéridos de ácidos grasos; conservador: propionato cálcico; aroma: vainillina.										
<b>5</b> <b>Composición nutricional (100g)</b>	<table><tr><td>» Valor energético: 1721 KJ / 410 Kcal</td><td>» Proteínas: 8,5 g</td></tr><tr><td>» Grasas totales: 16,6 g</td><td>» Sal: 0,86 g</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas: 8,0 g</td><td></td></tr><tr><td>» Hidratos de carbono totales: 56,6 g</td><td></td></tr><tr><td>de las cuales azúcares: 36,1 g</td><td></td></tr></table>	» Valor energético: 1721 KJ / 410 Kcal	» Proteínas: 8,5 g	» Grasas totales: 16,6 g	» Sal: 0,86 g	de las cuales saturadas: 8,0 g		» Hidratos de carbono totales: 56,6 g		de las cuales azúcares: 36,1 g	
» Valor energético: 1721 KJ / 410 Kcal	» Proteínas: 8,5 g										
» Grasas totales: 16,6 g	» Sal: 0,86 g										
de las cuales saturadas: 8,0 g											
» Hidratos de carbono totales: 56,6 g											
de las cuales azúcares: 36,1 g											
<b>6</b> <b>Características físico-químicas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>» Peso: 55 g</li><li>» Dimensiones del gofre: 10 x 10 x 2,2 cm</li><li>» Humedad: 10-20%</li><li>» Actividad de agua: &lt;0,85 a 25° C</li></ul>										
<b>7</b> <b>Características organolépticas (del producto una vez cocinado)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>» Color: marrón dorado, con zonas oscuras</li><li>» Sabor: a pan dulce, con aroma de vainillina</li><li>» Textura: firme y crujiente en superficie, tierno en el interior con el crujiente de las perlas de azúcar</li></ul>										



<b>8</b> <b>Características microbiológicas</b>	<p><b>Escherichia coli:</b> ausencia/g  <b>Staphilococcus coagulasa positiva 37° C:</b> máx 10 ufc/g  <b>Mohos y levaduras:</b> máx 500 ufc/g</p>	<p><b>Listeria monocytogenes:</b> máx 100 ufc/g  <b>Aerobios mesófilos:</b> máx 1000 ufc/g  <b>Salmonella:</b> ausencia/25 g</p>
<b>9</b> <b>Alérgenos</b>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">   <small>CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN O DERIVADOS</small> </div> <div style="text-align: center;">   <small>HUEVOS Y SUS DERIVADOS</small> </div> <div style="text-align: center;">   <small>SOJA Y SUS DERIVADOS</small> </div> </div>	
<b>10</b> <b>Instrucciones de uso</b>	<p><b>Este producto puede ser consumido directamente o calentado en:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Microondas a la máxima potencia durante 15 segundos con el envoltorio.</li> <li>• En horno convencional durante 60 segundos a 250° C sin el envoltorio (horno precalentado previamente).</li> </ul>	
<b>11</b> <b>Consumo preferente</b>	<p><b>5</b> meses desde la fecha de producción.</p>	
<b>12</b> <b>Condiciones de conservación</b>	<p>» Conservar en lugar fresco y seco.</p>	
<b>13</b> <b>RGSEAA</b>	<p>20.25380/A</p>	
<b>14</b> <b>Etiquetado</b>	<p>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.</p>	
<b>15</b> <b>Pesticidas</b>	<p>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.</p>	
<b>16</b> <b>Aditivos</b>	<p>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.</p>	
<b>17</b> <b>Contaminantes</b>	<p>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.</p>	
<b>18</b> <b>Irradiación</b>	<p>El producto no ha sido sometido a ningún tipo de radiación ionizante.</p>	
<b>19</b> <b>Paletización</b>	<p>» <b>Formato:</b> 55 g        » <b>Europalet</b> (80 x 120 cm)  <b>Altura máxima:</b> 210 cm (incluido el palet). 16 filas x 8 cajas  <b>Peso bruto:</b> 400 Kg aproximadamente</p> <p>» <b>Dimensiones de la caja:</b> 400 x 293 x 120 mm  <b>Peso de la caja vacía:</b> 250 g</p> <p>» <b>Código EAN de la caja:</b> 8425217000070</p>	





### DIRECCIÓN

Calle del Florín  
Edificio Punto Gofre  
03114 Alicante



### TELÉFONO

965 11 07 89



### CORREO ELECTRÓNICO

info@puntogofre.com

[www.puntogofre.com](http://www.puntogofre.com)