



FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA

DATE:
04-2019
Rev 10

Caja de 20 ud. de gofres clásicos congelados
(REF. 0002)



1 Denominación	Caja de 20 unidades de gofres clásicos congelados.										
2 Definición	Caja de cartón ondulado conteniendo 20 gofres clásicos congelados envueltos individualmente en lámina transparente de polipropileno termosellada.										
3 Marca	Anónimo.										
4 Ingredientes	Harina de trigo (gluten) ; 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; huevo pasteurizado ; humectante: sorbitol; sal; levadura; emulgentes: lecitina de soja , carboximetilcelulosa, mono y diglicéridos de ácidos grasos; conservador: propionato cálcico; aroma: vainillina.										
5 Composición nutricional (100g)	<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											
6 Características físico-químicas	<ul style="list-style-type: none">» Peso: 110 g» Dimensiones del gofre: 10 x 13 x 2,2 cm» Humedad: 10-20%» Actividad de agua: <0,85 a 25° C										
7 Características organolépticas (del producto una vez cocinado)	<ul style="list-style-type: none">» 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										



8 Características microbiológicas	<p>Escherichia coli: ausencia/g Staphilococcus coagulasa positiva 37° C: máx 10 ufc/g Mohos y levaduras: máx 500 ufc/g</p>	<p>Listeria monocytogenes: máx 100 ufc/g Aerobios mesófilos: máx 1000 ufc/g Salmonella: ausencia/25 g</p>
9 Alérgenos	   <p>CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN O DERIVADOS HUEVOS Y SUS DERIVADOS SOJA Y SUS DERIVADOS</p>	
10 Instrucciones de uso	<p>Gofre congelado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Microondas a la máxima potencia durante 40 segundos con envoltorio. • o 2 min en el horno a 250° C (horno precalentado) y sin envoltorio. <p>Gofre refrigerado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Microondas a la máxima potencia durante 15 segundos con envoltorio. • o 50 seg en el horno a 250° C (horno precalentado) y sin envoltorio. 	
11 Consumo preferente	<p>18 meses desde la fecha de producción.</p>	
12 Condiciones de conservación	<p>» Conservar a -18°C. <i>Una vez descongelado no volver a congelar.</i> Se puede conservar hasta 3 días en refrigeración.</p>	
13 RGSEAA	<p>20.25380/A</p>	
14 Etiquetado	<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>	
15 Pesticidas	<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>	
16 Aditivos	<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>	
17 Contaminantes	<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>	
18 Irradiación	<p>El producto no ha sido sometido a ningún tipo de radiación ionizante.</p>	
19 Paletización	<p>» Formato: 110 g Europalet (80 x 120 cm) » Altura máxima: 165 cm (incluido el palet), 10 filas x 11 cajas » Peso bruto: 280 Kg aproximadamente » Dimensiones de la caja: 310 x 205 x 165 mm » Peso de la caja vacía: 200 g » Código EAN del gofre: 8425217427587</p>	



FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA

DATE:
04-2019
Rev 06



Caja de 40 ud. de gofres clásicos congelados
(REF. 0026)



1 Denominación	Caja de 40 unidades de gofres clásico.										
2 Definición	Caja de cartón ondulado conteniendo 40 gofres envueltos individualmente en lámina transparente de polipropileno termosellada.										
3 Marca	Anónima.										
4 Ingredientes	Harina de trigo (gluten) ; 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; huevo pasteurizado ; humectante: sorbitol; sal; levadura; emulgentes: lecitina de soja , carboximetilcelulosa, mono y diglicéridos de ácidos grasos; conservador: propionato cálcico; aroma: vainillina.										
5 Composición nutricional (100g)	<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											
6 Características físico-químicas	<ul style="list-style-type: none">» Peso: 110 g» Dimensiones del gofre: 10 x 13 x 2,2 cm» Humedad: 10-20%» Actividad de agua: <0,85 a 25° C										
7 Características organolépticas (del producto una vez cocinado)	<ul style="list-style-type: none">» 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										



8 Características microbiológicas	<p>Escherichia coli: ausencia/g Staphilococcus coagulasa positiva 37° C: máx 10 ufc/g Mohos y levaduras: máx 500 ufc/g</p>	<p>Listeria monocytogenes: máx 100 ufc/g Aerobios mesófilos: máx 1000 ufc/g Salmonella: ausencia/25 g</p>
9 Alérgenos	   <p>CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN O DERIVADOS HUEVOS Y SUS DERIVADOS SOJA Y SUS DERIVADOS</p>	
10 Instrucciones de uso	<p>Gofre congelado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Microondas a la máxima potencia durante 40 segundos con envoltorio • o 2 min en el horno a 250° C (horno precalentado) y sin envoltorio. <p>Gofre refrigerado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Microondas a la máxima potencia durante 15 segundos con envoltorio • o 50 seg en el horno a 250° C (horno precalentado) y sin envoltorio. 	
11 Consumo preferente	<p>18 meses desde la fecha de producción.</p>	
12 Condiciones de conservación	<p>» Conservar a -18°C. <i>Una vez descongelado no volver a congelar.</i> Se puede conservar hasta 3 días en refrigeración.</p>	
13 RGSEAA	<p>20.25380/A</p>	
14 Etiquetado	<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>	
15 Pesticidas	<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>	
16 Aditivos	<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>	
17 Contaminantes	<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>	
18 Irradiación	<p>El producto no ha sido sometido a ningún tipo de radiación ionizante.</p>	
19 Paletización	<p>» Formato: 110 g Europalet (80 x 120 cm) » Altura máxima: 175 cm (incluido el palet), 10 filas x 8 cajas » Peso bruto: 400 Kg aproximadamente » Dimensiones de la caja: 400 x 300 x 160 mm » Peso de la caja vacía: 332 g</p>	





DIRECCIÓN

Calle del Florín
Edificio Punto Gofre
03114 Alicante



TELÉFONO

965 11 07 89



CORREO ELECTRÓNICO

info@puntogofre.com

www.puntogofre.com