



FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA



DATE:
05-2019
Rev. 01

Caja de 48 ud. de gofres con chocolate 70 g a granel
(REF. 0037)



1 Denominación	Caja de 48 unidades de gofres con chocolate a granel.
2 Definición	Caja de cartón ondulado conteniendo 48 gofres con sobre unidosis de crema de chocolate envueltos individualmente en lámina impresa de polipropileno termosellada.
3 Marca	Anónima.
4 Ingredientes	GOFRE: 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. 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 Composición nutricional (100g)	» 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 las cuales azúcares: 39,7 g » Proteínas: 7,2 g » Sal: 0,72 g
6 Características físico-químicas	» Peso: 70 g (Gofre 55 g + Chocolate 15 g) » Dimensiones del gofre: 10 x 10 x 2,2 cm » Humedad: 10-20% » Actividad de agua: <0,85 a 25° C » Humedad de la crema de chocolate: <1,5 %
7 Características organolépticas (del producto una vez cocinado)	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



8 Características microbiológicas

Escherichia coli: ausencia/g
Staphilococcus coagulasa positiva 37° C: máx 10 ufc/g
Mohos y levaduras: máx 500 ufc/g
Listeria monocytogenes: máx 100 ufc/g
Aerobios mesófilos: máx 1000 ufc/g
Salmonella: ausencia/25 g

9 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

10 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).

11 Consumo preferente

5

meses desde la fecha de producción.

12 Condiciones de conservación

» Conservar en lugar fresco y seco.

13 RGSEAA

20.25380/A

14 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.

15 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.

16 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.

17 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.

18 Irradiación

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

19 Paletización

» **Formato:** 70 g
 » **Europalet** (80 x 120 cm)
Altura máxima: 210 cm (incluido el palet). 16 filas x 8 cajas
Peso bruto: 500 Kg aproximadamente
 » **Dimensiones de la caja:** 400 x 293 x 120 mm
Peso de la caja vacía: 250 g
 » **Código EAN de la caja:** 8425217000278





DIRECCIÓN

Calle del Florín
Edificio Punto Gofre
03114 Alicante



TELÉFONO

965 11 07 89



CORREO ELECTRÓNICO

info@puntogofre.com

www.puntogofre.com