PUNTO GOFRE

CALIDAD... ¡SIEMPRE!

FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA

DATE:
05-2019
Rev. 03

Caja de **78 ud de masa de gofre congelada**
(REF. 0008)

1 Denominación	Caja de 78 unidades de masa de gofre congelada.
2 Definición	Caja de cartón conteniendo 78 bolas de masa congelada, colocadas sobre 3 bandejas de plástico alveoladas, de 26 huecos cada una.
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 acidos 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**; levadura; sal; emulgentes: lecitina de **soja**; humectante: sorbitol; aroma: vainillina.
5 Composición nutricional (100g)	» **Valor energético:** 1823 KJ / 436,16 Kcal » **Grasas totales:** 21,2 g de las cuales saturadas: 9,0 g » **Hidratos de carbono totales:** 54,69 g de las cuales azúcares: 16,1 g » **Proteínas:** 3,7 g » **Sal:** 1,07 g
6 Características fisico-químicas	» **Peso:** 128 g » **Dimensiones de la bola:** 8 cm de diámetro y 3 cm de altura (aproximadamente) » **Humedad:** 10-20% » **Actividad de agua:** <0,85 a 25ºC
7 Características organolépticas (del producto una vez cocinado)	» **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

PUNTO GOFRE
CALIDAD... ¡SIEMPRE!

8 Características microbiológicas

Escherichia coli: ausencia/g
Staphilococus coagulasa positiva a 37ºC: < 10 ufc/g
Mohos y levaduras: < 10^{9} ufc/g
Listeria monocytogenes: < 10^{2} ufc/g
Aerobios mesófilos: < 10^{10} ufc/g
Salmonella: ausencia/25g

9 Alérgenos

CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN O DERIVADOS

HUEVOS Y SUS DERIVADOS

SOJA Y SUS DERIVADOS

10 Instrucciones de uso

- Descongelar las bolas de masa que se vayan a utilizar a temperatura ambiente (25-30º C)
- Esperar que fermenten hasta que doblen su volumen y aparezcan unas pequeñas grietas en la superficie.
- La cocción debe realizarse en planchas para gofres, de hueco 130 x 100 x 25 mm, durante 3 minutos y una temperatura superficial de las planchas de 160º C.

11 Consumo preferente

11
meses

desde la fecha de producción.

12 Condiciones de conservación

» Conservar a -18ºC.
Una vez descongelado no volver a congelar.
Se puede conservar hasta 3 días en refrigeración.

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) Nº 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) Nº 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:** 128 g
» **Europalet** (80 x 120 cm)
Altura máxima: 165 cm (incluido el palet).
10 filas x 6 cajas
Peso bruto: 650 Kg aproximadamente
» **Dimensiones de la caja:** 494 x 290 x 135 mm
Peso de la caja vacía: 330 g

PUNTO GOFRE
CALIDAD... ¡SIEMPRE!

FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA

DATE:
05-2019
Rev. 11

Caja de **156 ud de masa de gofre congelada**
(REF. 0001)

1 Denominación	Caja de 156 unidades de masa de gofre congelada.
2 Definición	Caja de cartón conteniendo 156 bolas de masa congelada, colocadas sobre 6 bandejas de plástico alveoladas, de 26 huecos cada una.
3 Marca	PUNTO GOFRE CALIDAD... ¡SIEMPRE!
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 acidos 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**; levadura; sal; emulgentes: lecitina de **soja**; humectante: sorbitol; aroma: vainillina.
5 Composición nutricional (100g)	» **Valor energético:** 1823 KJ / 436,16 Kcal » **Grasas totales:** 21,2 g de las cuales saturadas: 9,0 g » **Hidratos de carbono totales:** 54,69 g de las cuales azúcares: 16,1 g » **Proteínas:** 3,7 g » **Sal:** 1,07 g
6 Características fisico-químicas	» **Peso:** 128 g » **Dimensiones de la bola:** 8 cm de diámetro y 3 cm de altura (aproximadamente) » **Humedad:** 10-20% » **Actividad de agua:** <0,85 a 25ºC
7 Características organolépticas (del producto una vez cocinado)	» **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

PUNTO GOFRE
CALIDAD... ¡SIEMPRE!

8 Características microbiológicas

Escherichia coli: ausencia/g
Staphilococus coagulasa positiva a 37°C: <10 ufc/g
Mohos y levaduras: < 10^{9} ufc/g
Listeria monocytogenes: < 10^{2} ufc/g
Aerobios mesófilos: < 10^{10} ufc/g
Salmonella: ausencia / 25g

9 Alérgenos

CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN O DERIVADOS

HUEVOS Y SUS DERIVADOS

SOJA Y SUS DERIVADOS

10 Instrucciones de uso

- Descongelar las bolas de masa que se vayan a utilizar a temperatura ambiente (25-30° C)
- Esperar que fermenten hasta que doblen su volumen y aparezcan unas pequeñas grietas en la superficie.
- La cocción debe realizarse en planchas para gofres, de hueco 130 x 100 x 25 mm, durante 3 minutos y una temperatura superficial de las planchas de 160° C.

11 Consumo preferente

11
meses
desde la fecha de producción.

12 Condiciones de conservación

» Conservar a -18ºC.
Una vez descongelado no volver a congelar.
Se puede conservar hasta 3 días en refrigeración.

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) Nº 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) Nº 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:** 128 g
» **Europalet** (80 x 120 cm)
Altura máxima: 165 cm (incluido el palet).
5 filas x 6 cajas
Peso bruto: 650 Kg aproximadamente
» **Dimensiones de la caja:** 494 x 290 x 255 mm
Peso de la caja vacía: 430 g

PUNTO GOFRE
CALIDAD... ¡SIEMPRE!

PUNTO GOFRE

CALIDAD... ¡SIEMPRE!

DIRECCIÓN

Calle del Florín
Edificio Punto Gofre
03114 Alicante

TELÉFONO

965 11 07 89

CORREO ELECTRÓNICO

info@puntogofre.com

www.puntogofre.com