

FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA

DATE:
05-2020
Rev 05

Caja de 48 uds. de gofres clásicos
(REF. 0225)



1 Denominación	Caja de 48 unidades de gofres clásicos de 55 g.						
2 Definición	Caja de cartón ondulado, conteniendo 48 gofres envueltos individualmente en lámina transparente de polipropileno termosellada.						
3 Marca							
4 Ingredientes	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.						
5 Características Composición nutricional: Valores nutricionales (por 100 g)	<table><tr><td>» Valor energético: 1721 KJ / 410 Kcal</td><td>» Proteínas: 8,5 g</td></tr><tr><td>» Grasas totales: 16,6 g de las cuales saturadas: 8,0 g</td><td>» Sal: 0,86 g</td></tr><tr><td>» Hidratos de carbono totales: 56,6 g de los 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 de las cuales saturadas: 8,0 g	» Sal: 0,86 g	» Hidratos de carbono totales: 56,6 g de los cuales azúcares: 36,1 g	
» Valor energético: 1721 KJ / 410 Kcal	» Proteínas: 8,5 g						
» Grasas totales: 16,6 g de las cuales saturadas: 8,0 g	» Sal: 0,86 g						
» Hidratos de carbono totales: 56,6 g de los cuales azúcares: 36,1 g							
Características físico-químicas	<ul style="list-style-type: none">» Peso: 55 g» Dimensiones del gofre: 100 x 100 x 22 mm» Humedad: 10-20 %» Actividad de agua: 0,65 - 0,85 a 25 °C						
Características organolépticas	<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						
Características microbiológicas	Escherichia coli: ausencia/g Staphilococcus 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

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

» N° de unidades:

Uds./caja:
48 gofres

Total de cajas:
128

Total de u/palet:
6.144 gofres

» Palet: Europalet (80 x 120 cm)

FORMACIÓN DE PALET:

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

Peso bruto: 350 Kg aproximadamente

» Código EAN del gofre: -

» Código EAN de la caja: 8425217000070

**PUNTO
GOFRE**
CALIDAD... ¡ SIEMPRE !