

# FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA



DATE:  
05-2020  
Rev: 13

CAJA DE 24 UDS. DE GOFRE CLÁSICO CONGELADO  
(REF. 0002)



<p><b>1</b> <b>Denominación</b></p>	<p>Caja de 24 unidades de gofre clásico congelado.</p>
<p><b>2</b> <b>Definición</b></p>	<p>Caja de cartón ondulado, conteniendo 24 gofres congelados envueltos individualmente en lámina impresa de polipropileno termosellada.</p>
<p><b>3</b> <b>Marca</b></p>	
<p><b>4</b> <b>Ingredientes</b></p>	<p>Harina de <b>trigo (gluten)</b>; 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; <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.</p>
<p><b>5</b> <b>Características</b> Composición nutricional: Valores nutricionales (por 100 g)</p>	<p>» <b>Valor energético:</b> 1721 KJ / 410 Kcal                  » <b>Grasas totales:</b> 16,6 g                      de las cuales saturadas: 8,0 g                  » <b>Hidratos de carbono totales:</b> 56,6 g                      de los cuales azúcares: 36,1 g                  » <b>Proteínas:</b> 8,5 g                  » <b>Sal:</b> 0,86 g</p>
<p><b>Características físico-químicas</b></p>	<p>» <b>Peso:</b> 110 g                  » <b>Dimensiones del gofre:</b> 100 x 130 x 22 mm                  » <b>Humedad:</b> 10-20 %                  » <b>Actividad de agua:</b> 0,65 - 0,85 a 25 °C</p>
<p><b>Características organolépticas</b></p>	<p>» <b>Color:</b> marrón dorado, con zonas oscuras                  » <b>Sabor:</b> a pan dulce, con aroma de vainillina                  » <b>Textura:</b> firme y crujiente en superficie, tierno en el interior con el crujiente de las perlas de azúcar</p>
<p><b>Características microbiológicas</b></p>	<p>Escherichia coli: ausencia/g                  Staphilococcus coagulasa positiva 37 °C: &lt;10 ufc/g                  Mohos y levaduras: &lt;500 ufc/g                  Listeria monocytogenes: &lt;100 ufc/g                  Aerobios mesófilos: &lt;1000 ufc/g                  Salmonella: ausencia/25 g</p>



## 6 Alérgenos



CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN O DERIVADOS



HUEVOS Y SUS DERIVADOS



SOJA Y SUS DERIVADOS

## 7 Instrucciones de uso

### Gofre congelado:

- Microondas a la máxima potencia durante 40 segundos con el envoltorio o 2 min en el horno a 250 °C (horno precalentado) y sin envoltorio.

### Gofre refrigerado:

- Microondas a la máxima potencia durante 15 segundos con el envoltorio o 50 segundos en el horno a 250 °C (horno precalentado) y sin envoltorio.

## 8 Consumo preferente, condiciones de conservación y transporte

# 18

meses desde la fecha de producción.

» Conservar a -18 °C. Una vez descongelado no volver a congelar.

*Se puede conservar hasta 3 días en refrigeración. El transporte, para no influir en las características (apartado 5) del producto, debe ser a temperatura de -18 °C.*

## 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: 110 g

» N° de unidades:

Uds. en caja:  
**24 gofres**

Total de cajas:  
**110 cajas**

Total de uds./palet:  
**2.640 gofres**

» Palet: Europalet (80 x 120 cm)

### FORMACIÓN DE PALET:

Altura máxima: 155 cm (incluido el palet). 10 filas x 11 cajas

Peso bruto: 345 Kg aproximadamente

» Código EAN del gofre: 8425217000049

» Código EAN de la caja: -

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