

	PUNTO GOFRE, S.L. Pol. Ind. Las Atalayas – C/ del Florín, nº 24-34 03114 Alicante (España) – Tel. 965 11 07 89	Fecha: 05-2020 Rev 12
	FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA	
	CAJA DE 24 UNIDADES DE GOFRE CLÁSICO(Ref. 0010)	

1. DENOMINACIÓN

Caja expositora de 24 unidades de gofre clásico.

2. DEFINICIÓN

Caja de cartón ondulado conteniendo 24 gofres envueltos individualmente en lámina impresa de polipropileno termosellada.

3. MARCA

Punto Gofre

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. CARACTERÍSTICAS

5.1 Composición nutricional: Valores nutricionales (por 100g)

Determinación	Valor especificado
Valor energético	1721KJ / 410 Kcal
Grasas	16,6 g
De las cuales Saturadas	8,0 g
Hidratos de carbono	56,6 g
De los cuales azúcares	36,1 g
Proteínas	8,5 g
Sal	0,86 g

5.2 Características físico-químicas

Determinación	Valor específico
Peso	110g
Dimensiones del gofre	100 x 130 x 22 mm
Humedad	10-20%
Actividad de agua del gofre	0,65 - 0,85 a 25°C

	PUNTO GOFRE, S.L. Pol. Ind. Las Atalayas – C/ del Florín, nº 24-34 03114 Alicante (España) – Tel. 965 11 07 89	Fecha: 05-2020 Rev 12
	FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA	
	CAJA DE 24 UNIDADES DE GOFRE CLÁSICO(Ref. 0010)	

5.3 Características organolépticas:

Producto	Determinación	Valor específico
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

5.4 Características microbiológicas:

Determinación	Valor específico
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 / 25g

6. ALÉRGENOS

Cereales que contenga gluten o derivados	SI	Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, nueces de macadamia, y nueces de Australia) y derivados	NO
Crustáceos y sus derivados	NO	Soja y sus derivados	SI
Huevos y sus derivados	SI	Sésamo y sus derivados	NO
Cacahuetes y sus derivados	NO	Anhídrido sulfuroso a concentraciones de al menos 10 mg/Kg	NO
Pescado y sus derivados	NO	Altramucos y sus derivados	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	Moluscos y sus derivados	NO

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 envoltorio (horno precalentado previamente).

8. CONSUMO PREFERENTE, CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

5 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.

	PUNTO GOFRE, S.L. Pol. Ind. Las Atalayas – C/ del Florín, nº 24-34 03114 Alicante (España) – Tel. 965 11 07 89	Fecha: 05-2020 Rev 12
	FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA	
	CAJA DE 24 UNIDADES DE GOFRE CLÁSICO(Ref. 0010)	

9. RGSEEA

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) 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

12. 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.

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) no 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) nº 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.

	PUNTO GOFRE, S.L. Pol. Ind. Las Atalayas – C/ del Florín, nº 24-34 03114 Alicante (España) – Tel. 965 11 07 89	Fecha: 05-2020 Rev 12
	FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA	
	CAJA DE 24 UNIDADES DE GOFRE CLÁSICO(Ref. 0010)	

17. USO PREVISTO

Indicado para todos los grupos de población excepto para aquellos alérgicos a alguno de sus ingredientes.

18. PALETIZADO

Formato:	110g
Nº unidades	24u/caja y 2640u/palet
Palet:	Europalet (80x120cm)
Formación palet:	Altura máxima 155cm (incluido el palet). 10 filas x 11 cajas
Peso bruto	345 Kg aproximadamente
Código EAN gofre	8425217000032
Código EAN caja	8425217000131

Elaborado por:	Aceptado por:
 26/05/2020	
Nombre: Beatriz Carpetano Cargo: Responsable de calidad	Cliente: Cargo: