



FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA



PUNTO GOFRE, S.L. Pol. Ind. Las Atalayas - C/ del Florín, nº 24-34 03114 Alicante (España) - Tel. 965 11 07 89

CAJA DE 12 UD. DE GOFRE CLÁSICOS (ref. 0210)

Fecha: 03-2019
Rev 01

1. DENOMINACIÓN	Caja de 12 unidades de gofre clásico.
2. DEFINICIÓN	Caja de cartón ondulado conteniendo 12 gofres envueltos individualmente en lámina transparente de polipropileno termosellada y etiqueta de cliente
3. MARCA	MAESTRE
4. INGREDIENTES	Harina de trigo (gluten) , margarina vegetal (Grasas vegetales (palma y coco en proporción variable), aceite vegetal (girasol), agua, sal), azúcar, agua, huevo pasteurizado, Humectante: sorbitol; levadura, sal, Emulgentes: lecitina de soja , carboximetilcelulosa, mono y diglicéridos de ácidos grasos; Conservador: propionato cálcico, Aroma: vainillina.
5. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (100g)	Valor energético: 1721KJ / 410 Kcal Grasas totales: 16,6 g de las cuales saturadas: 8,0 g Hidratos de carbono totales: 56,6 g de las cuales azúcares: 36,1 g Proteínas: 8,5 g Sal: 0,86 g
6. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Peso: 110g Dimensiones del gofre: 10 x 13 x 2,2 Humedad: 10-20% Actividad de agua: <0,85 a 25°C
7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	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
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 / 25g



FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA



PUNTO GOFRE, S.L. Pol. Ind. Las Atalayas - C/
del Florin, nº 24-34 03114 Alicante (España) -
Tel. 965 11 07 89

CAJA DE 12 UD. DE GOFRE CLÁSICOS (ref. 0210)

Fecha: 03-2019
Rev 01

9. ALÉRGENOS	Cereales que contegan gluten o derivados	SI
	Crustáceos y sus derivaodos	NO
	Huevos y sus derivados	SI
	Cacahuets y sus derivados	NO
	Pescado y sus derivados	NO
	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO
	Frustos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, nueces de macadamia, y nueces de Australia) y productos derivados	NO
	Soja y sus derivados	SI
	Sésamo y sus derivados	NO
	Anhídrido sulfuros a concentraciones de al menos 10 mg/Kg	NO
	Altramuces y sus derivados	NO
	Moluscos y sus derivados	NO
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 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	25.25380/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 2015 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	
16. PALETIZACIÓN	Formato: 110g Pack: 8 cajas de 12 unidades Europalet (80x120 cm) Altura máxima 165cm (incluido el palet). 5 filas x 5 cajas/packs Peso bruto: 330 Kg aproximadamente Dimensiones de la caja interior: 210 x 180 x 140 mm Dimensiones del pack: 440 x 360 x 300 mm Peso de la caja interior vacía:111 g Peso del pack vacía:475 g Código EAN gofre: - Código EAN de la caja: 8425217000452	

Beatriz Carpetano
Responsable de Calidad

Aprobado por cliente

