



FICHA TÉCNICA GOFRES

FT-217

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 03/10/2022

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Masa batida azucarada, posteriormente horneada. Olor y sabor característico.

INGREDIENTES:

Ingredientes: 32% **huevos** de gallinas criadas en el suelo, azúcar, harina de **trigo**, grasa vegetal (palma), harina de **altramuz**, **leche** desnatada en polvo, sal, conservante (E202), emulsionante (lecitina), aroma natural. **Puede contener trazas de frutos de cáscara.**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	S	N	TRIGO
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	S	N	
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	N	
LECHE y sus derivados	S	N	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	N	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	N	
ALTRAMUCES y derivados	S	N	
MOLUSCOS y derivados	N	N	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Reglamento 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el RG 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Aerobios totales	<10000 ufc/g
Enterobacterias	<100 ufc/g
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25g
Mohos y levaduras	<300 ufc/g



FICHA TÉCNICA GOFRES

FT-217

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 03/10/2022

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	1984kJ - 475Kcal
Grasas	26,8 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>12 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	49,6 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>32,7 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	<i>g</i>
<i>Almidón</i>	<i>g</i>
Proteínas	8,1 g
Fibra	
Sal	0,79 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

4 meses. Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Bolsa de polipropileno alimentario. Todo ello envasado finalmente en cajas de cartón.

Información sobre OGM:

El producto no contiene ni está compuesto por Organismos Modificados Genéticamente o ingredientes producidos a partir de éstos. Por tanto, no debe ser etiquetado respecto a Organismos Genéticamente Modificados según los reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 del 22 de septiembre.

LOGÍSTICA DE ENVASADO:

	PAQUETE
COD Interno	002100
COD EAN	8410803001289
COD EAN CAJA	18410803001286
PESO NETO unid	165g
UNIDADES/CAJA:	16paquetes
PESO NETO caja	2,64kg
CAJAS/PALET:	80



FICHA TÉCNICA

GOFRES

FT-217

REVISION:01

FECHA EDICIÓN: 03/10/2022

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	05/05/2017	Alta ficha
01	03/10/2022	-Se actualizan las características microbiológicas y la tabla nutricional. -Se añaden frutos de cáscara a trazas. -Se cambia el encabezado del documento y se añade el histórico de modificaciones.