



FICHA TÉCNICA GOFRES

Fecha últ. actualización: 05/05/2017

Hoja 1/2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

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

INGREDIENTES:

Ingredientes: azúcar, 32% **huevos** de gallinas criadas en el suelo, harina de **trigo**, grasa vegetal (palma), harina de **altramuz**, **leche** descremada en polvo, sal, preservativo (E202), emulsionante (lecitina de girasol), aroma natural.

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	N	
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 mesófilos	<10000 ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Clostridis sulfito-reductores	1000/g
Escherichia coli	Ausencia
Salmonella	<25 g
Mohos y levaduras	<500 ufc/g



FICHA TÉCNICA GOFRES

Fecha últ. actualización: 05/05/2017

Hoja 2/2

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	1975kJ - 473Kcal
Grasas	26,6 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	13,6 g
Monoinsaturadas	10,1 g
Poliinsaturadas	2,6 g
Hidratos de Carbono	50,9 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	34,3 g
Polialcoholes	g
Almidón	g
Proteínas	6,6 g
Fibra	1,8 g
Sal	0,75 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	GRANEL ENVASADO	GRANEL PURO
COD Interno	002100		
COD EAN	8410803001289	8410803	8410803
COD EAN CAJA	18410803001286		
PESO NETO unid	165g		
UNIDADES/CAJA:	16paquetes		
PESO NETO caja	2,64kg		
CAJAS/PALET:	80		