



FICHA TÉCNICA GOLES ORIGINALES

FT-177

REVISION: 13

FECHA EDICIÓN: 11/11/2024

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto de pastelería y repostería. Elaborado a partir de masa trabajada con harina y cocida al horno, con la que se producen un producto con forma característica redonda, con una base de cobertura.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, azúcar, aceite de girasol y soja en proporciones variables, **HUEVOS**, agua, cobertura especial con grasa vegetal 10% [Azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), polvo de cacao desgrasado (15,5%), emulgentes (lecitina de girasol, polirricinoleato de poliglicerol, triestearato de sorbitán) y aroma], gasificantes (E450i, E500ii), humectante (glicerina), almíbar (agua, azúcar, E330, E202), suero de **LECHE**, sal, acidulante (E330), aroma de limón y conservantes (E200 y E202). **Puede contener trazas de mostaza, soja, sésamo, frutos de cáscara y sulfitos.**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	S		TRIGO
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	S		
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	S	
LECHE y sus derivados	S		
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	S	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	S	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	S	
ALTRAMUCES y derivados	N	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>
Coliformes totales	< 100 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	< 500 ufc/g



FICHA TÉCNICA GOLES ORIGINALES

FT-177**REVISION:13**

FECHA EDICIÓN: 11/11/2024

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	1798 kJ – 429 kcal
Grasas	21,8 g
<i>De las cuales:</i>	
Saturadas	7,7 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	53,4 g
<i>De los cuales:</i>	
Azúcares	24,6 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	4,9 g
Fibra	
Sal	0,6 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

6 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:

1. Bandejas de PET envasado con polipropileno alimentario
 2. Granel envasado individualmente con 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:

	BANDEJAS	BANDEJAS	GRANEL ENVASADO
COD Interno	002009	002302	004032
COD EAN	8410803002590	8410803023021	
COD EAN CAJA	1841080300259 7	18410803023028	8410803061931
PESO NETO unid	250 g	180 g	
UNIDADES/CA JA:	10 bandejas	11	
PESO NETO caja	2,5 kg	1,98	2 kg
CAJAS/PALET:	108 cajas	108 cajas	144 cajas



FICHA TÉCNICA GOLES ORIGINALES

FT-177**REVISION: 13**

FECHA EDICIÓN: 11/11/2024

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	08/11/2017	Alta ficha técnica
02	02/04/2019	Se actualizan ingredientes
03	19/08/2020	Se cambia el nombre del producto. (nombre inicio Sunnetes choco. Nombre actual Goles choco).
04	07/06/2021	Se introducen las especificaciones microbiológicas
05	27/09/2021	Actualización de ingredientes: se cambia la composición de la cobertura de cacao, se eliminan los emulgentes.
06	25/10/2021	Revisión.
07	07/09/2022	-Se quita la referencia 002392 y se añade referencia 002302.
08	09/02/2023	-Se modifica el orden de los ingredientes. -Se actualiza la tabla de alérgenos. -se actualizan características microbiológicas.
09	08/03/2023	-Se actualiza la información nutricional.
10	06/07/2023	-Se actualiza la tabla de alérgenos. -Se cambia la denominación del producto y la cobertura. -Se elimina referencia de granel puro.
11	15/09/2023	-Se cambia la cobertura: cambia la denominación legal y leche pasa a trazas.
12	29/05/2024	-Se reduce la vida útil a 6 meses.
13	11/11/2024	-Se añade suero de leche.