

	<b>Ficha Técnica de Calidad</b>	
<b>GLOBAL FOOD,S.L.</b>	<b>GOFRE HORNEADO CONSERVADO A TEMPERATURA AMBIENTE</b>	<b>Fecha: Sept 2014 Revisión 6</b>

### CONDICIONES DE CONSERVACION Y CADUCIDAD.

Vida útil del gofre conservado en lugar fresco y seco: 8 meses.

Ingredientes: Harina de trigo, azúcar, grasas vegetales NO hidrogenadas (girasol, palma y soja), agua, huevo liquido pasteurizado, levadura, emulgente (lecitina de soja), leche en polvo al 1%, conservante (E200), sal, aroma de vainilla.

Ingredientes libres de OGM.

### 1.- ESPECIFICACIONES DE ENVASADO Y ETIQUETADO

CARACTERÍSTICA	TOLERANCIA
Modo de presentación	El gofre se presenta en tamaños de 120 o de 80 gramos. El envasado depende del cliente al que va destinado el producto.

### 2.- ESPECIFICACIONES DE CONSERVACIÓN

CARACTERÍSTICA	TOLERANCIA
Temperatura de almacenamiento del gofre	A temperatura ambiente
Color	Ausencia de colores extraños
Olor	Ausencia de olores extraños

### 3. LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

CARACTERÍSTICAS	TOLERANCIA
Aerobios mesófilos	-
Enterobacterias	-
Coliformes totales	-
Escherichia coli	Ausencia
Salmonella spp.	Ausencia/ 30
Staphylococcus aureus	Ausencia/ 0.1
Clostridium sulfito reductores	1000
Hongos totales (mohos y levaduras)	500

Límites expresados en u.f.c. / g o mL



#### 4.- LÍMITES FÍSICO-QUÍMICOS

Los límites físico- químicos marcados por la propia empresa para el gofre horneado conservado a temperatura ambiente o en congelación son los siguientes:

CARACTERÍSTICAS	TOLERANCIA CON $\pm$ 10%
Peso neto	Gofre de 80 g: 78 a 85 g Gofre de 120 g: 115 a 125 g
Dimensiones Gofre 80 gramos: 9 x 9 x 2.5 cm Gofre 120 gramos: 12.5 x 8,5 x 2.5cm	En ambos casos se permite superar en un 10% cada una de las dimensiones establecidas.
Humedad (% 100°C) PEE.Q.003.00	<22%
Proteínas (g/100g) (%N X 5,7) PEE.001.00	4.5 a 8.5
Grasa (g/100g) (%) (PEE.Q.002.00)	19 a 25
Cenizas (g/100g) (%550°C) (PEE.Q.004.00)	0.7 a 1.5
Hidratos de Carbono (g/100g) (% por diferencia) (asimilables y no asimilables)	51 a 57
Azúcares totales (g/100g)	19 a 21
Valor energético (Kcal/100g) PEE.Q.030.00	400 a 480
Valor energético (KJ/100g) PEE.Q.030.00	1650 a 2000
Acidez (ácido oleico)	<2%
Actividad del agua	<0,99%

#### 5. TABLA NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	VALOR MEDIO POR 100g
Valor energético (kcal)	445
(KJ)	1.860
Proteínas (g)	5,5
Hidratos de Carbono (g)	54
Azúcares Totales (g)	21
Grasa:	22,5 g de las cuales:
- Saturadas (g)	10,5
- Monoinsaturadas (g)	8
- Poliinsaturadas (g)	4
Colesterol (mg)	130
Fibra Alimentaria (g)	2,8
Sodio (g)	0,3



## 6. ALERGENOS

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias	Presencia como ingrediente	Posibilidad de contaminación cruzada
1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo: a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa; b) maltodextrinas a base de trigo; c) jarabes de glucosa a base de cebada; d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.	Sí: Trigo	
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	Ausente	No
3. Huevos y productos a base de huevo.	Sí	
4. Pescado y productos a base de pescado salgo: a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.	Ausente	No
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.	Ausente	No
6. Soja y productos a base de soja salvo: a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados; b) tocoferoles naturales mezclados (E-306), d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.	Sí	
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo: a) lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas; b) lactitol.	Sí	
8. Frutos de cáscara, es decir: almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ) pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wanhenh) K. Koch], nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alfóncigos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.	Ausente	No
9. Apio y productos derivados.	Ausente	No
10. Mostaza y productos derivados.	Ausente	No
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	Ausente	No



12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.	Ausente	No
13. Altramuces y productos a base de altramuces.	Ausente	No
14. Moluscos y productos a base de moluscos.	Ausente	No

## 7. MODO DE PREPARACIÓN

- Te toma frío o caliente:
  - 15 segundos en microondas a 600W
  - 40 segundos en horno a 200°C (recomendado)
  - 30 segundos en tostadora
- Quitar el film antes de calentar el gofre.

