

Gofre de a zúcar perlado



ALCRUZ
CANARIAS

Identificación del producto	Gofres de a zúcar
Nombre comercial:	Gofres de a zúcar
Nombre legal:	1905 - 3 299
Intrastat:	
Origen:	Bélgica

Información del producto ¹				
Ingredientes	Composición según lo proporcionado por el proveedor	Producto composición % ²	Declaración cuantitativa de ingredientes (%) ³	Observaciones
Harina de trigo		35,3 – 3		
Azúcar		9,0 21,1 –	24,3	
Margarina	Aceites y grasas vegetales (palma y colza), agua, emulgentes: lecitina de soja E322, mono y diglicéridos de ácidos grasos E471, regulador de acidez de la sal: ácido cítrico E330, aromas naturales, colorante: betacaroteno E160a	2 3,3 22,7 – 2 5,1		No grasa hidrogenada RSPO
Levadura		4,7 – 5		
Jarabe de azúcar invertido		,2 4,6 –		
Huevos		5 ,1		Huevos de corral
Harina de soja		4,2 –		
Estabilizador: sorbitol	E420	1,34- ,1 ,4		
Sal		0,08 – 0 ,29		
Emulsionante: lecitina de soja	E322	,0 0,14 – 0 ,16		
Sabor		0,05 – 0 ,05		Vanilina

¹ Para obtener información sobre el origen de los ingredientes consultamos el documento adjunto 'Ficha de información sobre el origen de los ingredientes'.

² Se proporciona un rango, ya que los niveles de ingredientes, principalmente el nivel de agua, en la masa pueden adaptarse ligeramente a diario para garantizar una producción eficiente. El nivel óptimo de agua depende, entre otras cosas, de las características de la harina de trigo, las condiciones climáticas y las condiciones de procesamiento. El agua puede usarse como ingrediente, pero, de acuerdo con el REGLAMENTO (UE) N.º 1169/2011, anexo V II, parte A, no está incluida en la lista de declaración de ingredientes, y aunque menos del 5 % del agua añadida permanece presente en el producto final después del horneado.

³ Calculado de acuerdo con el REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 y la «Comunicación de la Comisión relativa a la aplicación del principio de declaración cuantitativa de ingredientes (QUID) (2017/C 393/05)», suponiendo una pérdida media de horneado del 9,72 %.

Declaración de ingredientes

Harina de trigo, azúcar (24,3%), margarina (aceites y grasas vegetales (palma y colza), agua, emulgentes: lecitinas (soja), mono y diglicéridos de ácidos grasos, sal, corrector de acidez: ácido cítrico, aromas naturales, colorante: betacaroteno), levadura, jarabe de azúcar invertido, huevos, harina de soja, y estabilizante: sorbitol, sal, emulgente: lecitinas (soja), aroma. Puede contener trazas de leche.

Alérgenos	
Gluten	+
Crustáceos	
Huevos	+
Pez	
Misericordia	-
Soja	+
Leche (incluida lactosa)	+
Cojones	?
Apio	
Mostaza	
Sésamo	
Dióxido de azufre	
lupino	
moluscos	

+ Presente

Ausente

? Riesgo de contaminación cruzada

Nutrición1				
	Por 100g	Tolerancias	Por porción – 90 g ramos	%RI por porción*
Energía (kJ)	1902		1712	20
(kcal)	454		409	29
Grasa (g)	22	± 2 0%	20	
De los cuales				
saturada(g)	10		9,1	46
Carbohidratos (g)	58	±8 g	52	20
De los cuales				
azúcares (g)	29	± 2 0%	26	29
Fibra (g)	1,7	± 2 g	1,5	
Proteína (g)	5,7		5,2	10
Sal (g)	0,58	± 0,27 g	0,52	9

¹ Basado en el cálculo

*IR= Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 k J / 2 000 kcal, 7 0 g de grasas totales, 2 0 g de grasas saturadas, 2 60 g de carbohidratos, 9 0 g de azúcares, 5 0 g de proteínas, 6 g de sales)



Gofre de azúcar perlado

ALCRUZ
CANARIAS

Características físicoquímicas		
Parámetro	Valor medio	Tolerancia
Materia seca	g/100g 0,77	± 2 g/100
Aw valor		g

0,74 - 0

,79

Características microbiológicas		
parámetros	Estándar	Tolerancia
Recuento total de placa/g	<10	<10000
Coliformes /g	0	0
Coliformes termotolerantes/g	<10	<100
Estafilococo áureo	<10	<100
Salmonella / 25g	<10	Ausente <1000
Mohos /g	0	<100
levaduras /g	0	<100
Clostridios sulfitoreductores/g	<1	<100

0

Características organolépticas	
Gusto	Azúcar + vainilla
Olor	Vainilla
Textura	Azúcar suave y crujiente
Color	Marrón dorado
Aspecto	Oval

OGM
Los productos están libres de OGM y cumplen con el Reglamento E G1829/2003 y E G1830/2003.
Irradiación
Los productos no están sujetos a ninguna ionización de acuerdo con la legislación vigente 1999/2/EG y 1999/3/EG.
Material de embalaje en contacto con alimentos
El material de embalaje cumple con el Reglamento UE n° 1935/2004.
Duración
Congelado: 18 meses
Una vez descongelado, consumir dentro de 2 semanas si se almacena a temperatura ambiente.
Si se conserva refrigerado, consumir en un plazo de 3 semanas.
Condiciones
Mantener congelado.
Si se descongela, no volver a congelarla.
Transporte
18°C
Categoría
Bocadillos
No apto para las siguientes poblaciones:
del bebe
personas alérgicas al huevo, gluten, leche y/o soja

Gofre de a zúcar perlado	
--------------------------	--

Descargo de responsabilidad

Todos los productos cumplen con las normas alimentarias de la U E.

Siempre se deben retirar los materiales de embalaje en caso de recalentar este producto en cualquier tipo de microondas u otro horno.

Los productos, las hojas de especificaciones de los productos y todas las demás publicaciones relacionadas con los productos están sujetos a cambios con el fin de mejorar la fiabilidad y la funcionalidad, sin previo aviso.

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928 532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL: central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B- 35125582 Email: central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com