

Gofre de azúcar perlado



ALCRUZ
CANARIAS

Identificación del producto I	
Nombre comercial:	Gofres de azúcar
Nombre legal:	Gofres de azúcar
Intrastat:	1905 - 3 299
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 22,5 – 2 4,9		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 – 0 129		
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, e 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 – 35g	%RI por porción*
Energía (kJ)	1902		666	8
(kcal)	454		159	11
Grasa (g)	22	± 2 0%	7,8	
De los cuales				
saturada(g)	10		3,5	18
Carbohidratos (g)	58	±8 g	20,2	8
De los cuales				
azúcares (g)	29	± 2 0%	10,0	11
Fibra (g)	1,7	± 2 g	0,6	
Proteína (g)	5,7		2,0	4
Sal (g)	0,58	± 0,27 g	0,20	3

¹ Basado en el cálculo

*IR= Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 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)

Características físicoquímicas		
Parámetro	Valor medio	Tolerancia
Materia seca	g/100g 0,77	± 2 g/100 g
Aw valor		0,74 – 0,79

Características microbiológicas		
parámetros	Estándar	Tolerancia
Recuento total de placa/g	<10	<100000
Coliformes /g	0	<100
Coliformes termotolerantes/g	<10	<100
Estafilococo áureo	<10	<1000
Salmonella / 25g	<10	Ausente
Moldes /g	0	<100
levaduras / g	0	<100
Clostridios sulfitorreductores/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 6 semanas si se almacena a temperatura ambiente.
Condiciones
Mantener congelado. Si se descongela, no volver a congelarla.
Transporte
18°C
Categoría
Bocadillos
No apto para las siguientes poblaciones: del bebé personas alérgicas al huevo, gluten, leche y/o soja

Gofre de azúcar 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. Biscuiterie Thijs no asume ninguna responsabilidad por el uso indebido de este producto.

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