

|                             |                                 |                                             |
|-----------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------|
|                             | <b>Ficha Técnica de Calidad</b> |                                             |
| <b>GLOBAL<br/>FOOD,S.L.</b> | <b>410002 GOFRES</b>            | <b>Fecha:<br/>Enero/2013<br/>Revisión 5</b> |

CONDICIONES DE CONSERVACION Y CADUCIDAD. Vida útil del gofre conservado en lugar fresco y seco: 8 meses.

Ingredientes: Harina de trigo, azúcares, grasas vegetales NO hidrogenadas, agua, huevo líquido pasteurizado, levadura, leche en polvo al 1%, emulgente (lecitina), sal, aroma de vainilla.

### 1.- ESPECIFICACIONES DE ENVASADO Y ETIQUETADO

| CARACTERÍSTICA       | TOLERANCIA                                                                                                                 |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modo de presentación | El gofre se presenta en tamaños de 120 o de 80 gramos.<br>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

|                                          |                            |
|------------------------------------------|----------------------------|
| APROBADO POR: Gema Jaén<br>Jesús Toribio | VERIFICADO POR: Pierre Vos |
|------------------------------------------|----------------------------|

#### 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<br>Gofre de 120 g: 115 a 125 g                               |
| Dimensiones<br>Gofre 80 gramos: 9.5 x 9.5 x 2.5 cm<br>Gofre 120 gramos: 12.5 x 9,5 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)<br>PEE.001.00                                                | 4.5 a 8.5                                                                             |
| Grasa (g/100g) (%) (PEE.Q.002.00                                                           | 19 a 25                                                                               |
| Cenizas (g/100g) (%550°C)<br>(PEE.Q.004.00)                                                | 0.7 a 1.5                                                                             |
| Hidratos de Carbono (g/100g) (% por diferencia) (asimilables y no asimilables)             | 50 a 56                                                                               |
| Azúcares totales (g/100g)                                                                  | 19 a 20                                                                               |
| Valor energético (Kcal/100g)<br>PEE.Q.030.00                                               | 400 a 480                                                                             |
| Valor energético (KJ/100g)<br>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)                         | 1860                 |
| 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                  |

|                                          |                            |
|------------------------------------------|----------------------------|
| APROBADO POR: Gema Jaén<br>Jesús Toribio | VERIFICADO POR: Pierre Vos |
|------------------------------------------|----------------------------|