

Gofio de TRIGO del País



Fecha: 13/09/16

Revisión: 2

definición: Cereal parcialmente soluble. Harina tostada proveniente de la molturación en molino de piedra del grano entero de cereal, conteniendo germen y pericarpio, previamente tostado.

composición: **Trigo** (*Triticum aestiva*) y sal marina. Cereal proveniente de las Islas Canarias, de variedades antiguas. Origen certificado por sello europeo I.G.P. Gofio Canario.



especificaciones organolépticas

Producto saciante. Fuente de energía de liberación lenta. Bajo índice glucémico.

Se trata de un producto de textura fina, color pardo y aromas a tostado.

Elaboraciones dulces o saladas.

Su uso puede ser directo en batidos y papillas, ó empleado como espesante de caldos y potajes. También como aromatizante de repostería y postres. Proporciona una buena digestión y nulas sensaciones gástricas adversas.

información nutricional (Por 100 g)

Valor energético	1486 kJ /352 Kcal
Grasas	3,11 g
de las cuales saturadas	0,58 g
Hidratos de carbono	59,20
de los cuales azúcares	2,10 g
Proteínas	13,90 g
Fibra Alimentaria	16,1 g
Sal	0,136 g

especificaciones higiénico sanitarias

Límites microbiológicos

Recuento colonias aerobias	1x10 ⁶ ufc/g
Enterobacterias lact+ totales	1x10 ⁴ ufc/g
<i>E. coli</i>	1x10 ² ufc/g
<i>L. monocytogenes</i>	1x10 ² ufc/g
<i>St. aureus</i>	1x10 ² ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia en 25 g
Mohos y levaduras	5x10 ⁴ ufc/g

declaración de alérgenos

Contiene **gluten**. Elaborado en un establecimiento en dónde se manipula huevo, soja, frutos de cáscara, leche y sésamo.

formato y presentación

Bote cilíndrico de material complex -papel/aluminio/polietileno- de 450 g. Cierre peel-off y sobre tapa de polietileno. Cajas 6 uds.

vida útil

12 meses a partir de la fecha de producción. Indicada en el etiquetado.

código de barras

Codificación GTIN/EAN: 8437016414040

uso previsto

Producto en polvo fino. Listo para el consumo directo, especialmente indicado para aportar energía o como saborizante.

modo de empleo

Uso directo: mezclar con bebida vegetal o leche hasta alcanzar la consistencia deseada.

Ingrediente: según costumbre o receta. Similar a harinas malteadas o tostadas.

condiciones de almacenamiento

Conservar en lugar fresco y seco.