



FICHA TÉCNICA

COC ABIZCOCHADO

Fecha últ. actualización: 31/10/2017

Hoja 1/2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Bizcocho casero típico de la zona con sabor ligeramente a limón, presentado en forma rectangular con azúcar molido de decoración.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **trigo**, azúcar, **huevo** pasteurizado, aceite de girasol, azúcar invertido, gasificantes (carbonato ácido de sodio y difosfato disódico), proteína de **leche**, humectantes (sorbitol y glicerina), acidulante (ácido cítrico), conservadores (ácido sórbico, sorbato potásico) sal, aroma (**mantequilla** y limón) y colorante (caroteno).

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)

	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	S		TRIGO
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	S		
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	N	
LECHE y sus derivados	S		
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	ALMENDRA, NUECES
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	N	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	N	
ALTRAMUCES y derivados	N	N	
MOLUSCOS y derivados	N	N	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Reglamento 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el RG 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Real Decreto 496/2010, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Aerobios mesófilos	<10000 ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Clostridis sulfito-reductores	1000/g
Escherichia coli	Ausencia
Hongos filamentosos	<500
Salmonella (/30g)	Ausencia



FICHA TÉCNICA COC ABIZCOCHADO

Fecha últ. actualización: 31/10/2017

Hoja 2/2

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	1916 kJ – 459 kcal
Grasas	27,5 g
De las cuales:	
Saturadas	2,9 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	46,2 g
De los cuales:	
Azúcares	25,8 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	5,6 g
Fibra	
Sal	0,1 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

5 meses. Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.

Tipos de MATERIALES utilizados:

1. Bandejas de PET envasado con polipropileno alimentario
 2. Granel envasado individualmente con polipropileno alimentario
- Todo ello envasado finalmente en cajas de cartón.

Información sobre OGM:

El producto no contiene ni está compuesto por Organismos Modificados Genéticamente o ingredientes producidos a partir de éstos. Por tanto, no debe ser etiquetado respecto a Organismos Genéticamente Modificados según los reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 del 22 de septiembre.

LOGÍSTICA DE ENVASADO:

	PAQUETE	PAQUETE	GRANEL PURO
COD Interno	002045	002058	
COD EAN	8410803002705	8410803001326	
COD EAN CAJA	18410803002702	18410803001326	
PESO NETO unid	350 g	500 g	
UNIDADES/CAJA:	10 pq	8 pq	
PESO NETO caja	3,1 kg	4 kg	
CAJAS/PALET:	108	84	