



## FICHA TÉCNICA COC BIZCOCHO

Fecha últ. actualización: 31/10/2017

Hoja 1/2

### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:**

Producto de bollería que responde a la denominación COC BIZCOCHO (I). Se identifica a un bizcocho casero típico de la zona con sabor ligeramente a limón, presentado en forma rectangular embolsado individualmente

### **INGREDIENTES:**

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)**

	<b>PRESENCIA</b>	<b>TRAZAS</b>	<b>VARIEDAD</b>
<b>CEREALES con GLUTEN</b> y derivados	S		HARINA DE TRIGO
<b>CRUSTÁCEOS</b> y derivados	N	N	
<b>HUEVOS</b> y derivados	S		HUEVO PASTEURIZADO
<b>PESCADO</b> y productos a base de pescado	N	N	
<b>SOJA</b> y derivados	N	N	
<b>LECHE</b> y sus derivados	S		PROTEINA DE LECHE
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	N	S	ALMENDRA, NUECES
<b>CACAHUETES</b> y derivados	N	N	
<b>APIO</b> y derivados	N	N	
<b>MOSTAZA</b> y derivados	N	N	
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y derivados	N	N	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (&lt;10ppm)</b>	N	N	
<b>ALTRAMUCES</b> y derivados	N	N	
<b>MOLUSCOS</b> 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
Salmonella	Ausencia
Mohos y levaduras	<500 ufc/g



## FICHA TÉCNICA COC BIZCOCHO

Fecha últ. actualización: 31/10/2017

Hoja 2/2

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> (Reglamento UE 1169/2011) <b>Contenido medio por 100 g de producto</b>	
<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>1916,75kJ – 459,26Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>27,55 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>2,98 g</i>
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>46,2 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>25.8 g</i>
<b>Fibra</b>	
<b>Proteína</b>	<b>5,6 g</b>
<b>Sal</b>	<b>0,1 g</b>

### **FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:**

150 días desde la fecha de fabricación. Conservar en lugar fresco, seco y aislado del suelo, lejos de fuentes de calor y libre de suciedad y contaminación.

### **Tipos de MATERIALES utilizados:**

Envuelto individualmente con polipropileno alimentario.

### **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:**

	GRANEL ENVASADO
COD Interno	004039
COD EAN	8410803060467
COD EAN CAJA	
PESO NETO unid	70g
UNIDADES/CAJA:	28ud
PESO NETO caja	2kg
CAJAS/PALET:	180