



FICHA TÉCNICA

GOLES COCO

(Bizcocho cubierto con coco rallado)

FT-49

REVISION: 08

FECHA EDICIÓN: 28/12/2022

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto elaborado a partir de masa trabajada con harina, azúcar, aceite y huevos, horneada, con la que se produce un producto con forma característica redonda, con ralladura de coco espolvoreada.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Harina de **TRIGO**, azúcar, **HUEVOS**, aceite de girasol y **SOJA** en proporciones variables, agua, coco rallado 4% [coco y conservador (**SULFITOS**)], gasificante (difosfato disódico, bicarbonato de sodio), humectante (glicerina), azúcar invertido [Agua, azúcar, E-330, E-202], fibra de **TRIGO**, sal, acidificante (ácido cítrico), aroma de limón y conservantes (E-200, E-202).

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	S		
LECHE y sus derivados	N	S	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	N	
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	S	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	S	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	S	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

MICROORGANISMOS	CANTIDAD
Coliformes totales	< 100 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	< 500 ufc/g



FICHA TÉCNICA

GOLES COCO

(Bizcocho cubierto con coco rallado)

FT-49

REVISION: 08

FECHA EDICIÓN: 28/12/2022

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	1638 kJ – 391 kcal
Grasas	17,3 g
<i>De las cuales:</i>	
Saturadas	2,4 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	53,4 g
<i>De los cuales:</i>	
Azúcares	23,7 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	5,3 g
Fibra	
Sal	0,7 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

7 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:

	BANDEJAS	BANDEJAS	GRANEL ENVASADO	GRANEL SIN ENVASAR
COD Interno	002007	002300	004072	005134
COD EAN	8410803002484	8410803023007		
COD EAN CAJA	1841080300248 1	18410803023004	8410803061948	8410803040806
PESO NETO unid	250 g	180 g	42 g	42 g
UNIDADES/CAJA :	10	11	48ud	48ud
PESO NETO caja	2,5 kg	1,98 Kg	2 kg	2 kg
CAJAS/PALET:	108	108	153	153



FICHA TÉCNICA
GOLES COCO
(Bizcocho cubierto con coco rallado)

FT-49

REVISION: 08

FECHA EDICIÓN: 28/12/2022

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	08/11/2017	Alta ficha técnica
02	02/04/2019	Se actualizan ingredientes
03	19/08/2020	Se cambia el nombre del producto (nombre inicio Sunnetes coco. Nombre actual Goles coco).
04	10/06/2021	Se introducen las especificaciones microbiológicas
05	27/09/2021	Actualización de ingredientes: se eliminan emulsionantes, se quita aroma de mandarina y se quita dextrosa.
06	25/10/2021	Se añaden sulfitos como alérgeno.
07	07/09/2022	-Se añade mostaza a trazas. -Se actualiza la tabla nutricional. -Se añade la referencia 2300.
08	28/12/2022	-Se actualiza el orden de los ingredientes. -Se actualiza la tabla de alérgenos. -Se reduce la vida útil de 8 a 7 meses. -Se actualizan las características microbiológicas.