



FICHA TÉCNICA COQUITO

FT-22

REVISIÓN: 04

FECHA EDICIÓN: 30/04/2026

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto a base de coco y azúcar horneado con forma de cono pequeño, color amarillento con estrías marrones. Tiene una textura blanda y tierna.

INGREDIENTES:

Coco (40%), azúcar, **HUEVO** líquido pasteurizado, agua, azúcar invertido, conservadores (sorbato potásico y ácido sórbico), acidulante (ácido cítrico), espesante E-466. **Puede contener trazas de gluten, soja, leche, frutos de cáscara y cacahuets.**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	N	S	TRIGO
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	S	N	
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	S	
LECHE y sus derivados	N	S	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	ALMENDRA
CACAHUETES y derivados	N	S	
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	<1000 ufc/g
Enterobacterias	<10 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Bacillus cereus	<100 ufc/g
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25g
Listeria (n=5)	Ausencia en 25g
Mohos y levaduras	<500 ufc/g
Clostridium SR	<10 ufc-7g
Shigella sp	Ausencia en 25g



FICHA TÉCNICA COQUITO

FT-22

REVISIÓN: 04

FECHA EDICIÓN: 30/04/2026

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto

Valor energético (Kjul-Kcal)	1844kJ - 443Kcal
Grasas	28 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	26 g
<i>Monoinsaturadas</i>	g
<i>Poliinsaturadas</i>	g
Hidratos de Carbono	40 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	34 g
<i>Polialcoholes</i>	g
<i>Almidón</i>	g
Proteínas	5,1 g
Fibra	5,3 g
Sal	0,09 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

5 meses. Transcurrido este tiempo, el producto puede resultar más blando y menos crujiente, así como haber perdido sus características organolépticas.

Guardar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa de sol.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Bandejas de pet y film 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:

	PAQUETE	PAQUETE	GRANEL ENVASADO	GRANEL PURO	PAQUETE
COD Interno	002051	002455	004014	005049	102051
COD EAN	8410803000855	8410803000855	8410803060156	8410803050492	8410803000855
COD EAN CAJA	18410803000852	28410803000859			28410803000859
PESO NETO unid	150g	150g	18g		150g
UNIDADES/CAJA :	20pq	12pq	111		10pq
PESO NETO caja	3kg	1,5kg	2kg	2kg	1,5 Kg
CAJAS/PALET:	108		144	144	100



FICHA TÉCNICA COQUITO

FT-22

REVISIÓN: 04

FECHA EDICIÓN: 30/04/2026

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	05/05/2017	Alta ficha
01	24/11/2021	Se cambia el encabezado del documento y se actualizan los ingredientes, las características microbiológicas y se reduce la vida útil a 5 meses.
02	16/05/2023	-Se actualizan los ingredientes. -Se actualiza la tabla nutricional. -Se actualizan las características microbiológicas.
03	18/04/2024	-Se añade referencia 005049.
04	30/04/2026	Se actualiza la tabla nutricional