



FICHA TÉCNICA PALADARES DE COCO

FT-305

REVISION: 11

FECHA EDICIÓN: 20/05/2024

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto de pastelería y repostería. Galleta fina y crujiente con coco rallado.

INGREDIENTES:

Azúcar, harina de **TRIGO, HUEVO**, coco rallado (11,3%), aceite de soja y girasol en proporciones variables y agua. **Puede contener trazas de mostaza, sésamo, sulfitos, frutos de cáscara, soja y leche.**

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	S	
LECHE y sus derivados	N	S	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	
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)	N	S	
ALTRAMUCES y derivados	N	N	
MOLUSCOS y derivados	N	N	

REQUISITOS LEGALES:

Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de Noviembre de 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.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>LÍMITES</i>
Coliformes totales	<10 ² ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Inv. Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	<10 ² ufc/g



FICHA TÉCNICA PALADARES DE COCO

FT-305

REVISION: 11

FECHA EDICIÓN: 20/05/2024

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011)

Contenido medio por 100 g de producto

Valor energético (Kjul-Kcal)	1967 Kjul - 468 Kcal
Grasas	17,6 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>11,1 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	71,1 g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>42,3 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	5,70 g
Fibra	
Sal	0,12 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

12 meses. Conservar en lugar fresco, seco y aislado del suelo, lejos de fuentes de calor y libre de suciedad y contaminación.

Tipos de MATERIALES utilizados:

1. Bandejas de PET envasado con polipropileno alimentario
2. Granel envasado individualmente con polipropileno alimentario
3. Blister de PET.

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	BLÍSTER	GRANEL PURO
COD Interno	002353	003501	005189
COD EAN	8410803023533	8410803035017	8410803051895
COD EAN CAJA	18410803023530	18410803035014	
PESO NETO unid	150g	200g	11g
UNIDADES/CAJA:	12pq	8pq	182
PESO NETO caja	1,8kg	1,6 Kg	2Kg
CAJAS/PALET:	108	128	153



FICHA TÉCNICA PALADARES DE COCO

FT-305

REVISION: 11

FECHA EDICIÓN: 20/05/2024

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	16/10/2018	Alta ficha técnica
02	08/07/2021	Se cambia el encabezado del documento y se introducen las especificaciones microbiológicas y tabla de actualizaciones
03	27/09/2021	Actualización de ingredientes: se añaden los sulfitos como alérgeno.
04	25/10/2021	Modificación de ingredientes: se quita la soja como alérgeno, se añade leche a trazas.
05	17/05/2022	Actualización de ingredientes.
06	09/11/2022	Se añade mostaza a los alérgenos (harina).
07	16/01/2023	-Se quitan los frutos de cáscara de trazas. -Se actualizan las características microbiológicas. -Se elimina la referencia 002354 y se añade la 003501.
08	25/01/2023	Se actualiza la fórmula, se añade más cantidad de coco y se quita el aroma de mantequilla.
09	17/07/2023	-Se actualizan los ingredientes. -Se eliminan referencias obsoletas. -Se actualiza la tabla de alérgenos.
10	29/04/2024	-Se añaden trazas de frutos de cáscara.
11	20/05/2024	-Se añaden trazas de sulfitos y sésamo.