



## FICHA TÉCNICA PALADARES DE COCO

**FT-305****REVISION:** 09

FECHA EDICIÓN: 17/07/2023

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, soja y leche.**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
<b>CEREALES con GLUTEN</b> y derivados	S		TRIGO
<b>CRUSTÁCEOS</b> y derivados	N	N	
<b>HUEVOS</b> y derivados	S		
<b>PESCADO</b> y productos a base de pescado	N	N	
<b>SOJA</b> y derivados	N	S	
<b>LECHE</b> y sus derivados	N	S	
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	N	N	
<b>CACAHUETES</b> y derivados	N	N	
<b>APIO</b> y derivados	N	N	
<b>MOSTAZA</b> y derivados	N	S	
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y derivados	N	N	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS</b> (<10ppm)	N	N	
<b>ALTRAMUCES</b> y derivados	N	N	
<b>MOLUSCOS</b> 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	
MICROORGANISMOS	LÍMITES
Coliformes totales	<10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Inv. Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	<10 <sup>2</sup> ufc/g



## FICHA TÉCNICA PALADARES DE COCO

**FT-305****REVISION:** 09

FECHA EDICIÓN: 17/07/2023

Hoja 2/3

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

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

**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: 09****FECHA EDICIÓN: 17/07/2023**

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.