



FICHA TÉCNICA

TACOBIZ YOGURT

SIN AZÚCARES AÑADIDOS.

CON EDULCORANTE.

FT-35

REVISION:04

FECHA EDICIÓN: 27/10/2025

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto de bollería que responde a la denominación TACOBIZ YOGURT. Se identifica a un bizcocho casero, de forma cuadrada, de masa dorada con sabor a yogurt, sin azúcar añadido, con edulcorante, cubierto con edulcorante en polvo, embolsado individualmente.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor: A producto horneado con ligera nota yogurt.

Sabor: A bizcocho dulce y a yogurt.

Apariencia/Color: Masa dorada en su interior y blanco en la parte superior.

Textura: Consistencia Tierno, esponjoso y jugoso.

INGREDIENTES:

Harina de **TRIGO**, edulcorante (maltitol*), aceite de girasol y **SOJA** en proporciones variables, **HUEVO** pasteurizado, humectantes (sorbitol y glicerina), **YOGURT** en polvo 3% (**LECHE** desnatada pasteurizada, lactobacilo acidófilo), gasificantes (carbonato ácido de sodio y difosfato disódico), conservadores (ácido sórbico y sorbato potásico), sal, acidulante (ácido cítrico), aroma (mantequilla, yogurt), colorante (caroteno). **Puede contener trazas de frutos de cáscara.**

- ***Un consumo excesivo puede causar efectos laxantes.**
- **Contiene azúcares naturalmente presentes.**

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		HUEVO PASTEURIZADO
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	S		ACEITE DE SOJA
LECHE y sus derivados	S		
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	ALMENDRA, NUEZ
CACAHUETES y derivados	N	N	
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

MICROORGANISMOS	CANTIDAD
Escherichia coli	Ausencia/g
Staphylococcus aureus	Ausencia/0,1g
Salmonella spp.	Ausencia/30g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g
Hongos y levaduras	500



FICHA TÉCNICA
TACOBIZ YOGURT
SIN AZÚCARES AÑADIDOS.
CON EDULCORANTE.

FT-35

REVISION:04

FECHA EDICIÓN: 27/10/2025

Hoja 2/3

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

Valor energético (Kjul-Kcal)	1607kJ – 397Kcal
Grasas	21,1 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>6,1 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	<i>g</i>
<i>Poliinsaturadas</i>	<i>g</i>
Hidratos de Carbono	57,4 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>0,28 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	<i>g</i>
<i>Almidón</i>	<i>g</i>
Proteínas	5,1 g
Fibra	g
Sal	0,3 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

En condiciones idóneas de tiempo y temperatura aseguramos un periodo de conservación de 8 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:

Bandejas de PET finalmente envasado en caja de cartón.

Piezas envueltas individualmente en plástico de polipropileno.

Envasado a **granel** en caja 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	GRANEL ENVASADO
COD Interno	003075	004746
COD EAN	8410803030753	8410803061580
COD EAN CAJA	18410803030750	
PESO NETO unid	200 g	50g
UNIDADES/CAJA:	17	40 ud
PESO NETO caja	3.400 kg	2kg
CAJAS/PALET:	108	198



FICHA TÉCNICA
TACOBIZ YOGURT
SIN AZÚCARES AÑADIDOS.
CON EDULCORANTE.

FT-35

REVISION:04

FECHA EDICIÓN: 27/10/2025

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	31/10/2017	Alta ficha
01	11/07/2019	Se actualiza orden de ingredientes y tabla nutricional.
01	06/03/2020	Se revisa.
02	02/09/2024	Revisión ingredientes.
03	10/07/2025	Se actualiza peso por unidad
04	27/10/2025	Se actualiza fecha de consumo preferente