



FICHA TÉCNICA COC BIZCOCHO

FT-34

REVISION: 02

FECHA EDICIÓN: 25/11/2021

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto de bollería que responde a la denominación COC BIZCOCHO (I). Se identifica a un bizcocho casero típico de la zona con sabor ligeramente a limón, presentado en forma rectangular embolsado individualmente.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor: A producto horneado y limón

Sabor: A bizcocho dulce y ligeramente a limón

Apariencia/Color: Masa dorada al exterior e interior color vainilla

Textura/Consistencia: En general tierno, ligeramente húmedo

INGREDIENTES:

Harina de **trigo**, azúcar, **huevo** pasteurizado, aceite vegetal de girasol, azúcar invertido, gasificantes (carbonato ácido de sodio y difosfato disódico), proteína de **leche**, humectantes (sorbitol y glicerina), acidulante (ácido cítrico), conservadores (ácido sórbico, sorbato potásico), sal, aroma (mantequilla y limón) y colorante (caroteno).

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)

| | PRESENCIA | TRAZAS | VARIEDAD |
|---|------------------|---------------|--------------------|
| CEREALES con GLUTEN y derivados | S | | HARINA DE TRIGO |
| CRUSTÁCEOS y derivados | N | N | |
| HUEVOS y derivados | S | | HUEVO PASTEURIZADO |
| PESCADO y productos a base de pescado | N | N | |
| SOJA y derivados | N | N | |
| LECHE y sus derivados | S | | PROTEINA DE LECHE |
| FRUTOS de CÁSCARA y derivados | N | S | ALMENDRA, NUECES |
| 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 |
|-------------------------------|-----------------|
| Aerobios mesófilos | <10000 ufc/g |
| Staphylococcus aureus | <10 ufc/g |
| Clostridis sulfito-reductores | 1000/g |
| Escherichia coli | Ausencia |
| Salmonella | Ausencia |
| Mohos y levaduras | <500 ufc/g |



FICHA TÉCNICA COC BIZCOCHO

FT-34

REVISION: 02

FECHA EDICIÓN: 25/11/2021

Hoja 2/3

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto | |
|--|-------------------------------|
| Valor energético (Kjul-Kcal) | 1916,75kJ – 459,26Kcal |
| Grasas | 27,5 g |
| <i>De las cuales:</i> | |
| <i>Saturadas</i> | <i>2,9 g</i> |
| Hidratos de Carbono | 46,2 g |
| <i>De las cuales:</i> | |
| <i>Azúcares</i> | <i>25.8 g</i> |
| Fibra | |
| Proteína | 5,6 g |
| Sal | 0,1 g |

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

150 días desde la fecha de fabricación. Conservar en lugar fresco, seco y aislado del suelo, lejos de fuentes de calor y libre de suciedad y contaminación.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Envuelto individualmente con polipropileno 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:

| | GRANEL ENVASADO |
|----------------|-----------------|
| COD Interno | 004039 |
| COD EAN | 8410803060460 |
| COD EAN CAJA | |
| PESO NETO unid | 70g |
| UNIDADES/CAJA: | 28ud |
| PESO NETO caja | 2kg |
| CAJAS/PALET: | 180 |



FICHA TÉCNICA

COC BIZCOCHO

FT-34

REVISION: 02

FECHA EDICIÓN: 25/11/2021

Hoja 3/3

| REVISIÓN | FECHA | MODIFICACIÓN |
|----------|------------|---|
| 00 | 31/10/2017 | Alta ficha técnica |
| 01 | 11/07/2019 | Se añaden características organolépticas y se cambia la descripción del producto. |
| 02 | 25/11/2021 | Se cambia el encabezado del documento. |