



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.