



FICHA TÉCNICA COC BIZCOCHO

FT-34

REVISION: 03

FECHA EDICIÓN: 14/07/2023

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto de bollería que responde a la denominación COC. Se caracteriza a un bizcocho casero típico, de masa dorada, presentado envuelto individual, o en trozo.

CARACTERÍSTICAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor: A producto horneado.

Sabor: A bizcocho dulce.

Apariencia/Color: Masa dorada.

Textura/Consistencia: En general tierno, ligeramente húmedo

INGREDIENTES:

Harina de **TRIGO**, azúcar, **HUEVO** pasteurizado, aceite de girasol y **SOJA** en proporción variable, azúcar invertido, humectantes (sorbitol y glicerina), almidón de maíz, gasificantes (carbonato ácido de sodio y difosfato disódico), proteína de **LECHE**, conservadores (ácido sórbico, sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), sal, aroma (mantequilla, limón), colorante (caroteno). **Puede contener trazas de frutos de cáscara.**

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	S	N	ACEITE
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
Escherichia coli	Ausencia/g
Staphylococcus aureus	Ausencia/0,1 g
Investigación Salmonella spp.	Ausencia/30 g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g
Hongos y levaduras	500



FICHA TÉCNICA COC BIZCOCHO

FT-34

REVISION: 03

FECHA EDICIÓN: 14/07/2023

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	0,15 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

8 meses 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: 03

FECHA EDICIÓN: 14/07/2023

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.
03	14/07/2023	Se actualizan las características microbiológicas. Se actualizan los ingredientes.