



FICHA TÉCNICA

TACOBIZ NATURAL C/ EDULCORANTES

FT-37**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 NATURAL (I). Se identifica a un bizcocho casero típico de la zona de masa dorada con sabor a limón, sin azúcares añadidos, con edulcorante, presentado en forma rectangular embolsado individualmente.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor: A producto horneado con ligera nota limón

Sabor: A bizcocho dulce y avainillado.

Apariencia/Color: Masa dorada en su interior y exterior.

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), gasificantes (carbonato ácido de sodio y difosfato disódico), **LECHE** en polvo, conservadores (ácido sórbico y sorbato potásico), sal, acidulante (ácido cítrico), aroma (mantequilla, limón), colorante (caroteno). Puede contener trazas de **FRUTOS SECOS** de cáscara. 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		LECITINA 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 NATURAL C/ EDULCORANTES

FT-37**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)	1657,42kJ – 398,60Kcal
Grasas	22,70 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>3,6 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	56,3 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	
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:

Film 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	004747
COD EAN	8410803061597
COD EAN CAJA	
PESO NETO unid	55g
UNIDADES/CAJA:	36ud
PESO NETO caja	2kg
CAJAS/PALET:	198



FICHA TÉCNICA

TACOBIZ NATURAL C/ EDULCORANTES

FT-37**REVISION: 04**

FECHA EDICIÓN: 27/10/2025

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	13/05/2017	Alta ficha técnica
01	11/07/2019	Se actualizan los ingredientes, se añaden características organolépticas, se modifican los alérgenos.
02	25/11/2021	Se cambia el encabezado del documento.
03	05/05/2022	Se revisa.
04	27/10/2025	Se actualiza la fecha de consumo preferente