



FICHA TÉCNICA

TACOBIZ NATURAL C/ EDULCORANTES

FT-37**REVISION: 05****FECHA EDICIÓN: 03/09/2026**

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto de bollería que responde a la denominación TACOBIZ NATURAL. 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:

Ingredientes: Harina de **TRIGO**, edulcorante (maltitol), aceites vegetales refinados (girasol, **SOJA**) en proporción variable, **HUEVO** pasteurizado, humectantes (sorbitol, glicerina), gasificantes (carbonato ácido de sodio, difosfato disódico), proteína de **LECHE**, conservadores (ácido sórbico, sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), sal, colorante (caroteno), aroma (mantequilla, limón).

Puede contener trazas de FRUTOS 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: 05**

FECHA EDICIÓN: 03/09/2026

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	1657kJ – 398Kcal
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: 05

FECHA EDICIÓN: 03/09/2026

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
05	03/09/2026	Se actualiza la lista de ingredientes