



FICHA TÉCNICA COC ABIZCOCHADO

FT-56
REVISIÓN: 2
FECHA EDICIÓN: 26/05/2022

Hoja 1/3

DENOMINACIÓN	Coc abizcochado trozo.			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto	Producto de bollería que responde a la denominación COC ABIZCOCHADO 500g. Se identifica a un bizcocho casero con sabor ligeramente a limón, presentado en forma rectangular con azúcar molido de decoración.			
INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011)	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.			
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011 (Valores medios))	Por 100 gr.		
	Valor energético	1916Kj / 459 kcal		
	Grasas	27,5 g		
	(de las cuales saturadas)	2,9 g		
	Hidratos de Carbono	46,2 g		
	(de los cuales azúcares)	25,8 g		
	Fibra alimentaria	1,1 g		
	Proteínas	5,6 g		
	Sal	0,153 g		
DECLARACIÓN DE ALERGENOS (Reglamento UE 1169/2011)		Presencia	Trazas	Variedad
	CEREALES con GLUTEN y derivados	X		HARINA DE TRIGO
	CRUSTÁCEOS y derivados			
	HUEVOS y derivados	X		HUEVO PASTEURIZADO
	PESCADO y productos a base de pescado			
	SOJA y derivados	X		
	LECHE y sus derivados	X		PROTEINA DE LECHE
	FRUTOS de CÁSCARA y derivados		X	ALMENDRA, NUECES.
	CACAHUETES y derivados			
	APIO y derivados			
	MOSTAZA y derivados			
	GRANOS DE SÉSAMO y derivados			
	DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)			
	ALTRAMUCES y derivados			
	MOLUSCOS y derivados			



FICHA TÉCNICA COC ABIZCOCHADO

FT-56

REVISIÓN: 2

FECHA EDICIÓN: 26/05/2022

Hoja 2/3

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<p>Reglamento 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007, <u>que modifica el RG 2073/2005</u>, 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.</p> <table border="1"><thead><tr><th colspan="2">ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</th></tr><tr><th>MICROORGANISMOS</th><th>CANTIDAD</th></tr></thead><tbody><tr><td>Staphylococcus aureus (ufc/g)</td><td>Ausencia/0,1g</td></tr><tr><td>Recuento Listeria monocytogenes</td><td>100 ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichica coli (/g)</td><td>Ausencia</td></tr><tr><td>Salmonella (/30g)</td><td>Ausencia/30g</td></tr><tr><td>Hongos y levaduras (ufc/g)</td><td><500</td></tr></tbody></table>	ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS		MICROORGANISMOS	CANTIDAD	Staphylococcus aureus (ufc/g)	Ausencia/0,1g	Recuento Listeria monocytogenes	100 ufc/g	Escherichica coli (/g)	Ausencia	Salmonella (/30g)	Ausencia/30g	Hongos y levaduras (ufc/g)	<500		
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																	
MICROORGANISMOS	CANTIDAD																
Staphylococcus aureus (ufc/g)	Ausencia/0,1g																
Recuento Listeria monocytogenes	100 ufc/g																
Escherichica coli (/g)	Ausencia																
Salmonella (/30g)	Ausencia/30g																
Hongos y levaduras (ufc/g)	<500																
DATOS DE ENVASADO Y CONSERVACIÓN	<p>Envuelto individualmente con polipropileno alimentario. Todo ello envasado finalmente en cajas de cartón. Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor. Conservar entre 15° C +/- 10° C.</p>																
INFORMACIÓN SOBRE OGM:	<p>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.</p>																
DESTINO FINAL	<p>Consumo directo, apto para todo tipo de consumidores (una vez retirado el material de envase), salvo población sensible a los alérgenos o ingredientes que contiene.</p>																
VIDA ÚTIL	<p>Consumo Preferente antes de 150 días a partir de la fecha de fabricación. Ver fecha de consumo preferente en el envase del producto.</p>																
LOGÍSTICA DE ENVASADO	<table border="1"><thead><tr><th></th><th>PAQUETE</th></tr></thead><tbody><tr><td>COD Interno</td><td>102058</td></tr><tr><td>COD EAN</td><td>8410803001326</td></tr><tr><td>COD EAN CAJA</td><td>28410803001320</td></tr><tr><td>PESO NETO unid</td><td>500 g</td></tr><tr><td>UNIDADES/CAJA:</td><td>4 pq</td></tr><tr><td>PESO NETO caja</td><td>2 Kg</td></tr><tr><td>CAJAS/PALET:</td><td>180</td></tr></tbody></table>		PAQUETE	COD Interno	102058	COD EAN	8410803001326	COD EAN CAJA	28410803001320	PESO NETO unid	500 g	UNIDADES/CAJA:	4 pq	PESO NETO caja	2 Kg	CAJAS/PALET:	180
	PAQUETE																
COD Interno	102058																
COD EAN	8410803001326																
COD EAN CAJA	28410803001320																
PESO NETO unid	500 g																
UNIDADES/CAJA:	4 pq																
PESO NETO caja	2 Kg																
CAJAS/PALET:	180																



FICHA TÉCNICA
COC ABIZCOCHADO

FT-56

REVISIÓN: 2

FECHA EDICIÓN: 26/05/2022

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	31/10/2017	Alta ficha
01	05/02/2020	Se actualiza orden de ingredientes, especificaciones microbiológicas
02	26/05/2022	-Se elimina referencia. -Se actualizan ingredientes, se añade SOJA a alérgenos.