



FICHA TÉCNICA COC ABIZCOCHADO

FT-56**REVISIÓN: 04**

FECHA EDICIÓN: 27/10/2025

1/3

Hoja

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)	Ingredientes: Harina de TRIGO , aceite de girasol y SOJA en proporción variable, azúcar, HUEVO pasteurizado, azúcar invertido, gasificantes (carb onato ácido de sodio, difosfat o disódico), sal, proteína de LECHE , humectantes (sorbitol y glicerina), acidulante (ácido cítrico), conservadores (ácido sórbico y sorbato potásico), aroma (mantequilla y limón) y colorante (caroteno). Puede contener trazas de FRUTOS SECOS.			
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: 04**

FECHA EDICIÓN: 27/10/2025

2/3

Hoja

**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
Staphylococcus aureus (ufc/g)	Ausencia/0,1g
Recuento Listeria monocytogenes	100 ufc/g
Escherichia coli (/g)	Ausencia
Salmonella (/30g)	Ausencia/30g
Hongos y levaduras (ufc/g)	<500

**DATOS DE ENVASADO
Y CONSERVACIÓN**

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.

**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.

DESTINO FINAL

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.

VIDA ÚTIL

Consumo Preferente antes de **8 meses** a partir de la fecha de fabricación.
Ver fecha de consumo preferente en el envase del producto.

LOGÍSTICA DE ENVASADO

	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: 04**

FECHA EDICIÓN: 27/10/2025

3/3

Hoja

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.
03	02/09/2024	-Revisión de ingredientes.
04	27/10/2025	Actualización de la fecha de caducidad