



FICHA TÉCNICA COCOSWEET CHOCO

Bolitas de coco con cobertura al cacao

FT-95

REVISIÓN: 11

FECHA EDICIÓN: 22/05/2024

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto pastelero de coco, elaborado a partir de masa trabajada con coco y azúcar. Con forma y sabor característico a coco y cobertura al cacao.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):

Coco rallado 36%, azúcar, **HUEVOS**, cobertura especial con grasa vegetal 11 % [Azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), polvo de cacao desgrasado (15,5%), emulgentes (lecitina de girasol, polirricinoleato de poliglicerol, triestearato de sorbitán) y aroma], agua, almíbar (agua, azúcar, E330 y E202), acidulante (E330), conservante (E202), aroma de mantequilla y estabilizante (E466). **Puede contener trazas de leche, sulfitos, sésamo, gluten, mostaza, frutos de cáscara y soja.**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)

	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	N	S	TRIGO
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	S		
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	N	S	
LECHE y sus derivados	N	S	
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	S	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	S	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	S	
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
Coliformes totales	<10 ² ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ² ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Inv. Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	<10 ² ufc/g



FICHA TÉCNICA
COCOSWEET CHOCO
Bolitas de coco con cobertura al cacao

FT-95

REVISIÓN: 11

FECHA EDICIÓN: 22/05/2024

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	2049,8Kjul – 490,6Kcal
Grasas	28,3g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>25,8g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	53,9g
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>38,1g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	5,08g
Fibra	
Sal	0,32g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

12 meses. Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.

Tipos de MATERIALES utilizados:

-Bandeja.

-Granel envasado individualmente con polipropileno alimentario, envasado finalmente en cajas de cartón.

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:

	BANDEJA	GRANEL ENVUELTO	GRANEL PURO
COD Interno	003576	004040	005012
COD EAN	8410803035765		
COD EAN CAJA	18410803035762	8410803061849	8410803050126
PESO NETO unid	250 g		
UNIDADES/CAJA:	8		
PESO NETO caja	2 Kg	2 Kg	1,3 Kg
CAJAS/PALET:	128	180	225



FICHA TÉCNICA
COCOSWEET CHOCO
Bolitas de coco con cobertura al cacao

FT-95

REVISIÓN: 11

FECHA EDICIÓN: 22/05/2024

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	18/09/2018	Alta ficha técnica
01	01/08/2019	Se modifican los ingredientes
02	12/04/2021	Se añade referencia 003576
03	25/10/2021	Modificación de ingredientes: se añade composición del coco rallado y se destaca la presencia de SULFITOS, se cambia la cobertura de cacao, se destaca la presencia de LECHE, se elimina la SOJA como alérgeno y como traza.
04	17/05/2022	Actualización de ingredientes.
05	05/09/2022	-Cambio en la composición del estabilizante: se añade soja a trazas. -Actualización de características microbiológicas.
06	10/10/2022	-Se añaden azúcar invertido y aceite de colza.
07	20/02/2023	-Se actualizan las características microbiológicas. -Se actualiza la tabla de alérgenos. -Se actualizan referencias.
08	20/06/2023	-Se actualizan ingredientes y tabla de alérgenos.
09	15/09/2023	-Se cambia la cobertura: cambia la denominación legal y la leche pasa a trazas.
10	29/04/2024	-Se añaden trazas de frutos de cáscara.
11	22/05/2024	-Se añaden trazas de sulfitos y sésamo.