



## FICHA TÉCNICA COC MANZANA

FT-353

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 02/09/2024

Hoja 1/3

### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:**

Producto de bollería que se identifica a un bizcocho casero de masa dorada con picadillo de manzana confitada en su interior, presentado en forma rectangular, decorado con láminas de manzana fresca y cubierto de una ligera capa de gelatina.

### **INGREDIENTES:**

Harina de **TRIGO**, azúcar, aceite vegetal de girasol y **SOJA** en proporción variable, **HUEVO** pasteurizado, manzana fresca (10%), manzana confitada (7%) (manzana, jarabe de glucosa, azúcar, acidulante (E330), conservante (E202), azúcar invertido, gelificantes (carragenados y goma xantana), gasificantes (carbonato ácido de sodio y difosfato disódico), proteína de **LECHE**, humectantes (sorbitol y glicerina), acidulante (ácido cítrico), conservadores (ácido sórbico, sorbato potásico y propionato sórbico) sal, aroma (manzana y mantequilla), colorante (caroteno). **Puede contener trazas de frutos de cáscara.**

### **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)**

	<b>PRESENCIA</b>	<b>TRAZAS</b>	<b>VARIEDAD</b>
<b>CEREALES con GLUTEN</b> y derivados	S		
<b>CRUSTÁCEOS</b> y derivados	N	N	
<b>HUEVOS</b> y derivados	S		
<b>PESCADO</b> y productos a base de pescado	N	N	
<b>SOJA</b> y derivados	S	N	
<b>LECHE</b> y sus derivados	S		
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	N	S	ALMENDRA Y NUEZ
<b>CACAHUETES</b> y derivados	N	N	
<b>APIO</b> y derivados	N	N	
<b>MOSTAZA</b> y derivados	N	N	
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y derivados	N	N	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS</b> (<10ppm)	N	N	
<b>ALTRAMUCES</b> y derivados	N	N	
<b>MOLUSCOS</b> 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**

<b>MICROORGANISMOS</b>	<b>CANTIDAD</b>
Scherichia coli	Ausencia/g
Staphylococcus aureus	Ausencia/0,1g
Salmonella spp.	Ausencia/30g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g
Hongos y levaduras	<500



# FICHA TÉCNICA

## COC MANZANA

FT-353

REVISION:02

FECHA EDICIÓN: 02/09/2024

Hoja 2/3

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011)

#### Contenido medio por 100 g de producto

<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>1758 Kjul - 420 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>20,2 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>3,5 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>52,2 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>29 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>4,7 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0,2 g</b>

#### **FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:**

150 días. Conservar en lugar fresco, seco y aislado del suelo, lejos de fuentes de calor y libre de suciedad y contaminación.

#### **Tipos de MATERIALES utilizados:**

Bandeja de polipropileno y 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:**

	PAQUETE	PAQUETE
COD Interno	002271	002275
COD EAN	84100803022710	8410803022710
COD EAN CAJA	18410803022717	28410803022714
PESO NETO unid	400g	400 g
UNIDADES/CAJA:	10pq	6 pq
PESO NETO caja	4kg	2,4 Kg
CAJAS/PALET:		



# FICHA TÉCNICA

## COC MANZANA

**FT-353**

**REVISION:02**

FECHA EDICIÓN: 02/09/2024

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	30/01/2018	Alta ficha
01	10/01/2023	-Se añade aceite de soja, se actualizan ingredientes y tabla de alérgenos. -Se añade la referencia 002275. -Se actualizan las características microbiológicas.
02	02/09/2024	-Se eliminan trazas de soja.