



FICHA TÉCNICA COC MANZANA

FT-353**REVISION:03**

FECHA EDICIÓN: 27/10/2025

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 (carragenanos 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)

	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	S		
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	S		
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	S	N	
LECHE y sus derivados	S		
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	ALMENDRA Y 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
<i>Scherichia coli</i>	Ausencia/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia/0,1g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/30g
<i>Listeria monocytogenes</i>	100 ufc/g
Hongos y levaduras	<500



FICHA TÉCNICA COC MANZANA

FT-353**REVISION:03**

FECHA EDICIÓN: 27/10/2025

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto

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

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

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:

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:03**

FECHA EDICIÓN: 27/10/2025

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.
03	27/10/2025	-Se actualiza fecha caducidad a 8 meses