



FICHA TÉCNICA COC MANZANA

FT-353**REVISION:04**

FECHA EDICIÓN: 03/09/2026

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:

Ingredientes: Harina de **TRIGO**, azúcar, aceites vegetales refinados (girasol, **SOJA**) en proporción variable, **HUEVO** pasteurizado, manzana fresca (10%), manzana confitada (7%) (manzana, jarabe de glucosa, azúcar, acidulante (E330), conservantes (E202), aroma), gelificantes (carragenados, goma xantana), humectantes (sorbitol, glicerina), almidón de maíz, emulsionantes (E472, E475), gasificantes (carbonato ácido de sodio, difosfato disódico), proteína de **LECHE**, acidulante (ácido cítrico), conservadores (ácido sórbico, sorbato potásico, propionato sódico), sal, aroma (manzana, 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
Escherichia 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:04**

FECHA EDICIÓN: 03/09/2026

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:04

FECHA EDICIÓN: 03/09/2026

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
04	03/09/2026	-Se actualiza la lista de ingredientes