



## FICHA TÉCNICA COCOSWEET

FT-84

REVISIÓN: 11

FECHA EDICIÓN: 19/07/2024

Hoja 1/3

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

Producto pastelero de coco. Coquito elaborado a partir de masa trabajada con coco y azúcar. Con forma y sabor característico a coco.

### **INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):**

Coco rallado (36%) (Contiene **SULFITOS**), azúcar, **HUEVOS**, agua, almíbar (agua, azúcar, E330 y E202), acidificante (E330), conservante (E202), aroma de mantequilla y estabilizante (E466). **Puede contener trazas de gluten, mostaza, sésamo, frutos de cáscara, soja y leche.**

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

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



## FICHA TÉCNICA COCOSWEET

**FT-84****REVISIÓN: 11****FECHA EDICIÓN: 19/07/2024**

Hoja 2/3

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

<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>2088,8Kjul – 500,8 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>31,8g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<b>29,0g</b>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>49,0g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<b>38,2g</b>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>4,66g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0.23g</b>

### **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 con film, empaquetado finalmente en cajas de cartón.
- 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	BANDEJA	GRANEL ENVASADO
COD Interno	002334	102334	004031
COD EAN	8410803023342	8410803023342	8410803061924
COD EAN CAJA	18410803023349	28410803023346	
PESO NETO unid	200 g	200 g	34 g
UNIDADES/CAJA:	12	8	58 ud
PESO NETO caja	2,4 Kg	1,6 Kg	2 kg
CAJAS/PALET:	108	135	180



## FICHA TÉCNICA COCOSWEET

**FT-84**

**REVISIÓN: 11**

**FECHA EDICIÓN: 19/07/2024**

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	05/05/2017	Alta ficha técnica
02	15/09/2021	Se añaden los sulfitos como alérgeno
03	25/10/2021	Modificación de ingredientes: se añade la leche a trazas y se elimina soja.
04	17/05/2022	Actualización de ingredientes.
05	05/09/2022	-Cambios en el estabilizante: se añade soja a trazas. -Se actualizan las características microbiológicas.
06	10/10/2022	Azúcar invertido y aceite de colza.
07	17/02/2023	-Se cambia el orden de los ingredientes. -Se actualiza la tabla de alérgenos. -Se actualizan las características microbiológicas.
08	14/07/2023	-Se actualiza la tabla de alérgenos: se añade mostaza y se eliminan los sulfitos. -Se añade la denominación del producto.
09	29/04/2024	-Se añade trazas de frutos de cáscara.
10	21/05/2024	-Se añaden trazas de sésamo y sulfitos.
11	19/07/2024	-Contiene sulfitos.