



FICHA TÉCNICA COCOSWEET

FT-84

REVISIÓN: 08

FECHA EDICIÓN: 14/07/2023

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%), 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, soja y leche.**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)

	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	N	S	
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	N	
CACAHUETES y derivados	N	N	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	S	
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

<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
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

FT-84

REVISIÓN: 08

FECHA EDICIÓN: 14/07/2023

Hoja 2/3

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

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

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: 08

FECHA EDICIÓN: 14/07/2023

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.