



FICHA TÉCNICA COC MÁRMOL

FT-280**REVISION:03**

FECHA EDICIÓN: 03/09/2026

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto de bollería que responde a la denominación COC MÁRMOL o MARMOLEADO. Se caracteriza a un bizcocho casero, de masa dorada y marrón. Olor a producto horneado, sabor a bizcocho dulce y ligeramente a chocolate, color masa dorada y marrón, textura tierno y consistencia ligeramente húmedo.

INGREDIENTES:

Ingredientes: Harina de **TRIGO**, azúcar, aceites vegetales (girasol, **SOJA**) en proporción variable, **HUEVO** pasteurizado, humectantes (sorbitol, glicerina), azúcar invertido, almidón de maíz, emulsionantes (E472, E475), gasificantes (carbonato ácido de sodio, difosfato disódico), cacao en polvo semidesgrasado, proteína de **LECHE**, conservadores (ácido sórbico, sorbato potásico), sal, aromas (mantequilla, chocolate, limón, vainilla), acidulante (ácido cítrico), 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		TRIGO
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	S		HUEVO PASTEURIZADO
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	S		LECITINA DE SOJA
LECHE y sus derivados	S		PROTEINA DE LECHE
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	ALMENDRA, NUECES
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

Escherichia coli	Ausencia/g
Staphylococcus aureus	Ausencia/0.1g
Salmonella	Ausencia/30g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g
Hongos y levaduras	500



FICHA TÉCNICA COC MÁRMOL

FT-280**REVISION:03**

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)	1861kJ – 445 Kcal
Grasas	24,7 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>2,7 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
Hidratos de Carbono	46,2 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>28,1 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
Proteínas	6,9 g
Fibra	
Sal	0,1 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. Conservar entre 15° C +/- 10° C.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Envoltorio: Polipropileno para uso alimentario.

Caja: Cartón ondulado.

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	GRANEL ENVUELTO
COD Interno	102272	004012
COD EAN	8410803022727	8410803040127
COD EAN CAJA	28410803022721	
PESO NETO unid	500g	65 g
UNIDADES/CAJA:	4 pq	28
PESO NETO caja	2 kg	2 kg
CAJAS/PALET:	180	180



FICHA TÉCNICA COC MÁRMOL

FT-280**REVISION:03**

FECHA EDICIÓN: 03/09/2026

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	18/12/2018	Alta ficha
01	05/04/2023	Se revisa y actualiza.
02	27/10/2025	Actualización de la fecha de caducidad
03	03/09/2026	Se actualiza la lista de ingredientes