



FICHA TÉCNICA COC PEPITAS CHOCO

FT-81

REVISION: 04

FECHA EDICIÓN: 02/09/24

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto de bollería que responde a la denominación COC PEPITAS CHOCOLATE. Se identifica a un bizcocho casero con sabor ligeramente a vainilla, presentado en forma rectangular con pepitas de chocolate en su interior.

INGREDIENTES:

INGREDIENTES: Harina de **TRIGO**, aceite de girasol y **SOJA** en proporción variable, azúcar, **HUEVO** pasteurizado, pepitas de chocolate negro 7 %) (min. cacao (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **SOJA** . Puede contener trazas de **LECHE**), azúcar invertido, almidón de maíz, gasificantes (carbonato ácido de sodio, difosfato disódico), proteína de **LECHE**, humectantes (sorb itol y glicerina), acidulante (ácido cítrico), conservadores (ácido sórbico, sorbato potásico), sal, aroma (mantequilla, chocolate)chocolate), 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		
PESCADO y productos a base de pescado	N	N	
SOJA y derivados	S		
LECHE y sus derivados	S		
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	
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	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Escherichia coli	Ausencia/g
Staphylococcus aureus	Ausencia/0,1g
Investigación Salmonella spp.	Ausencia/30g
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g
Hongos y levaduras	<500

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

LAPASION Internacional SA, Pol. Ind. Malpica C/F Oeste Par 47, 50016 ZARAGOZA
www.lapasion.es



FICHA TÉCNICA COC PEPITAS CHOCO

FT-81**REVISION: 04**

FECHA EDICIÓN: 02/09/24

Hoja 2/3

Humedad	pH	Actividad de Agua
20-23% máx.	5-6	0,87 máx.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Olor	Característico
Sabor	Característico
Color	Característico
Textura	Característico
Apariencia	Característico

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	1858 kJ – 445Kcal
Grasas	23,4 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>5,1 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	<i>g</i>
<i>Poliinsaturadas</i>	<i>g</i>
Hidratos de Carbono	50,4 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>27,4 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	<i>g</i>
<i>Almidón</i>	<i>g</i>
Proteínas	5,5 g
Fibra	g
Sal	0,1 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

Consumo Preferente antes de **5 meses** a partir de la fecha de fabricación.

Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Envasado en bolsa de polipropileno. Tipo de embalaje caja 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.



FICHA TÉCNICA

COC PEPITAS CHOCO

FT-81**REVISION: 04**

FECHA EDICIÓN: 02/09/24

Hoja 3/3

LOGÍSTICA DE ENVASADO:

	GRANEL ENV	GRANEL ENV	PAQUETE
COD Interno	004057	004061	102270
COD EAN			8410803090122
COD EAN CAJA	8410803040578		28410803090126
PESO NETO unid		60 g	500 g
UNIDADES/CAJA:			4 pq
PESO NETO caja	2 Kg	2 Kg	2 Kg
CAJAS/PALET:	180	180	180

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	13/12/2017	Alta ficha
01	20/02/2019	Se revisa.
02	05/02/2020	Se revisa y actualizan orden de ingredientes. Cambia el % de chocolate.
03	07/06/2022	Se revisa.
04	02/09/2024	-Revisión de ingredientes.