DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:
Producto de bollería que responde a la denominación TACOBIZ YOGURT. Se identifica a un bizcocho casero, de forma cuadrada, de masa dorada con sabor a yogurt, sin azúcar añadido, con edulcorante, cubierto con edulcorante en polvo, embolsado individualmente.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Olor: A producto horneado con ligera nota yogurt.
Sabor: A bizcocho dulce y a yogurt.
Apariencia/Color: Masa dorada en su interior y blanco en la parte superior.
Textura: Consistencia Tierno, esponjoso y jugoso.

INGREDIENTES:
Harina de **TRIGO**, edulcorante (maltitol*), aceite de girasol y **SOJA** en proporciones variables, **HUEVO** pasteurizado, humectantes (sorbitol y glicerina), **YOGURT** en polvo 3% (**LECHE** desnatada pasteurizada, lactobacilo acidófilo), gasificantes (carbonato ácido de sodio y difosfato disódico), conservadores (ácido sórbico y sorbato potásico), sal, acidulante (ácido cítrico), aroma (mantequilla, yogurt), colorante (caroteno). **Puede contener trazas de frutos de cáscara.**

- ***Un consumo excesivo puede causar efectos laxantes.**
- **Contiene azúcares naturalmente presentes.**

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		ACEITE DE SOJA
LECHE y sus derivados	S		
FRUTOS de CÁSCARA y derivados	N	S	ALMENDRA, 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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) **Contenido medio por 100 g de producto**	
Valor energético (Kjul-Kcal)	**1607kJ – 397Kcal**
Grasas	**21,1 g**
De las cuales:	
Saturadas	*6,1 g*
Monoinsaturadas	g
Poliinsaturadas	g
Hidratos de Carbono	**57,4 g**
De las cuales:	
Azúcares	*0,28 g*
Polialcoholes	g
Almidón	g
Proteínas	**5,1 g**
Fibra	**g**
Sal	**0,3 g**

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:
En condiciones idóneas de tiempo y temperatura aseguramos un periodo de conservación de 150 días. Conservar en lugar fresco, seco y aislado del suelo, lejos de fuentes de calor y libre de suciedad y contaminación.

Tipos de MATERIALES utilizados:
Bandejas de PET finalmente envasado en caja de cartón.
Piezas envueltas individualmente en plástico de polipropileno.
Envasado a **granel** en 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.

LOGÍSTICA DE ENVASADO:

	PAQUETE	GRANEL ENVASADO
COD Interno	003075	004746
COD EAN	8410803030753	8410803061580
COD EAN CAJA	18410803030750	
PESO NETO unid	200 g	20g
UNIDADES/CAJA:	17	40 ud
PESO NETO caja	3.400 kg	2kg
CAJAS/PALET:	108	198

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	31/10/2017	Alta ficha
01	11/07/2019	Se actualiza orden de ingredientes y tabla nutricional.
01	06/03/2020	Se revisa.