



# FICHA TÉCNICA

## COC FRUTA

FT-278

REVISIÓN: 00

FECHA EDICIÓN: 13/10/2022

Hoja 1/3

<b>DENOMINACIÓN</b>	<b>Coc abizcochado trozo.</b>			
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto</b>	Producto de bollería que responde a la denominación COC FRUTA. Se identifica a un bizcocho casero típico de la zona con sabor ligeramente a vainilla, presentado en forma rectangular con trozos de fruta confitada en su interior.			
<b>INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011)</b>	Harina de <b>TRIGO</b> , aceite de girasol y <b>SOJA</b> en proporción variable, azúcar, <b>HUEVO</b> pasteurizado, fruta confitada (10%): (calabaza en proporción variable, jarabe de glucosa, azúcar, acidulante (E330), colorante (E120,E133) y conservadores (E202, E223)), azúcar invertido, gasificantes (carbonato ácido de sodio y difosfato disódico), proteína de <b>LECHE</b> , humectantes (sorbitol y glicerina), conservadores (ácido sórbico, sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), sal, aroma (mantequilla), colorante (caroteno). <b>Puede contener trazas de frutos de cáscara.</b>			
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011 (Valores medios))</b>	<b>Por 100 gr.</b>		
	<b>Valor energético</b>	1809Kj / 433 kcal		
	<b>Grasas</b>	20,3 g		
	<b>(de las cuales saturadas)</b>	2,4 g		
	<b>Hidratos de Carbono</b>	55,3 g		
	<b>(de los cuales azúcares)</b>	23,6 g		
	<b>Proteínas</b>	4,6 g		
	<b>Sal</b>	0,1 g		
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS (Reglamento UE 1169/2011)</b>		<b>Presencia</b>	<b>Trazas</b>	<b>Variedad</b>
	<b>CEREALES con GLUTEN y derivados</b>	<b>X</b>		HARINA DE TRIGO
	<b>CRUSTÁCEOS y derivados</b>			
	<b>HUEVOS y derivados</b>	<b>X</b>		HUEVO PASTEURIZADO
	<b>PESCADO y productos a base de pescado</b>			
	<b>SOJA y derivados</b>	<b>X</b>		
	<b>LECHE y sus derivados</b>	<b>X</b>		PROTEINA DE LECHE
	<b>FRUTOS de CÁSCARA y derivados</b>		<b>X</b>	ALMENDRA, NUECES.
	<b>CACAHUETES y derivados</b>			
	<b>APIO y derivados</b>			
	<b>MOSTAZA y derivados</b>			
	<b>GRANOS DE SÉSAMO y derivados</b>			
	<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (&lt;10ppm)</b>			
<b>ALTRAMUCES y derivados</b>				
<b>MOLUSCOS y derivados</b>				





# FICHA TÉCNICA

## COC FRUTA

FT-278

REVISIÓN: 00

FECHA EDICIÓN: 13/10/2022

Hoja 2/3

<p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p>	<p><b>Reglamento 1441/2007</b>, de 5 de diciembre de 2007, <u>que modifica el RG 2073/2005</u>, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. <b>Real Decreto 496/2010</b>, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.</p> <table border="1" data-bbox="566 526 1476 761"> <thead> <tr> <th colspan="2">ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</th> </tr> <tr> <th>MICROORGANISMOS</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Staphylococcus aureus (ufc/g)</td> <td>Ausencia/0,1g</td> </tr> <tr> <td>Recuento Listeria monocytogenes</td> <td>100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichica coli (/g)</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella (/30g)</td> <td>Ausencia/30g</td> </tr> <tr> <td>Hongos y levaduras (ufc/g)</td> <td>&lt;500</td> </tr> </tbody> </table>	ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS		MICROORGANISMOS	CANTIDAD	Staphylococcus aureus (ufc/g)	Ausencia/0,1g	Recuento Listeria monocytogenes	100 ufc/g	Escherichica coli (/g)	Ausencia	Salmonella (/30g)	Ausencia/30g	Hongos y levaduras (ufc/g)	<500										
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																									
MICROORGANISMOS	CANTIDAD																								
Staphylococcus aureus (ufc/g)	Ausencia/0,1g																								
Recuento Listeria monocytogenes	100 ufc/g																								
Escherichica coli (/g)	Ausencia																								
Salmonella (/30g)	Ausencia/30g																								
Hongos y levaduras (ufc/g)	<500																								
<p><b>DATOS DE ENVASADO Y CONSERVACIÓN</b></p>	<p>Envuelto individualmente con polipropileno alimentario. Todo ello envasado finalmente en cajas de cartón. Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor. Conservar entre 15° C +/- 10° C.</p>																								
<p><b>INFORMACIÓN SOBRE OGM:</b></p>	<p>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.</p>																								
<p><b>DESTINO FINAL</b></p>	<p>Consumo directo, apto para todo tipo de consumidores (una vez retirado el material de envase), salvo población sensible a los alérgenos o ingredientes que contiene.</p>																								
<p><b>VIDA ÚTIL</b></p>	<p>Consumo Preferente antes de <b>150 días</b> a partir de la fecha de fabricación. Ver fecha de consumo preferente en el envase del producto.</p>																								
<p><b>LOGÍSTICA DE ENVASADO</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>PAQUETE</th> <th>PAQUETE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>COD Interno</td> <td>002572</td> <td>004059</td> </tr> <tr> <td>COD EAN</td> <td>8410803025728</td> <td></td> </tr> <tr> <td>COD EAN CAJA</td> <td>18410803025725</td> <td>8410803040585</td> </tr> <tr> <td>PESO NETO unid</td> <td>500 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>UNIDADES/CAJA:</td> <td>8</td> <td></td> </tr> <tr> <td>PESO NETO caja</td> <td>4 Kg</td> <td>2 Kg</td> </tr> <tr> <td>CAJAS/PALET:</td> <td>108</td> <td>180</td> </tr> </tbody> </table>		PAQUETE	PAQUETE	COD Interno	002572	004059	COD EAN	8410803025728		COD EAN CAJA	18410803025725	8410803040585	PESO NETO unid	500 g		UNIDADES/CAJA:	8		PESO NETO caja	4 Kg	2 Kg	CAJAS/PALET:	108	180
	PAQUETE	PAQUETE																							
COD Interno	002572	004059																							
COD EAN	8410803025728																								
COD EAN CAJA	18410803025725	8410803040585																							
PESO NETO unid	500 g																								
UNIDADES/CAJA:	8																								
PESO NETO caja	4 Kg	2 Kg																							
CAJAS/PALET:	108	180																							



**FICHA TÉCNICA**  
**COC FRUTA**

**FT-278**

**REVISIÓN: 00**

FECHA EDICIÓN: 13/10/2022

Hoja 3/3

<b>REVISIÓN</b>	<b>FECHA</b>	<b>MODIFICACIÓN</b>
00	13/10/2022	Revisión general.