



FICHA TÉCNICA COC FRUTA

FT-278

REVISIÓN: 00

FECHA EDICIÓN: 13/10/2022

Hoja 1/3

DENOMINACIÓN	Coc abizcochado trozo.			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto	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.			
INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011)	Harina de TRIGO , aceite de girasol y SOJA en proporción variable, azúcar, HUEVO 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 LECHE , humectantes (sorbitol y glicerina), conservadores (ácido sórbico, sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), sal, aroma (mantequilla), colorante (caroteno). Puede contener trazas de frutos de cáscara.			
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011 (Valores medios))	Por 100 gr.		
	Valor energético	1809Kj / 433 kcal		
	Grasas (de las cuales saturadas)	20,3 g 2,4 g		
	Hidratos de Carbono (de los cuales azúcares)	55,3 g 23,6 g		
	Proteínas	4,6 g		
	Sal	0,1 g		
DECLARACIÓN DE ALERGENOS (Reglamento UE 1169/2011)		Presencia		Trazas
	CEREALES con GLUTEN y derivados	X		HARINA DE TRIGO
	CRUSTÁCEOS y derivados			
	HUEVOS y derivados	X		HUEVO PASTEURIZADO
	PESCADO y productos a base de pescado			
	SOJA y derivados	X		
	LECHE y sus derivados	X		PROTEINA DE LECHE
	FRUTOS de CÁSCARA y derivados		X	ALMENDRA, NUECES.
	CACAHUETES y derivados			
	APIO y derivados			
	MOSTAZA y derivados			
	GRANOS DE SÉSAMO y derivados			
	DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)			
	ALTRAMUCES y derivados			
	MOLUSCOS y derivados			



FICHA TÉCNICA

COC FRUTA

FT-278**REVISIÓN: 00**

FECHA EDICIÓN: 13/10/2022

Hoja 2/3

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<p>Reglamento 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007, <u>que modifica el RG 2073/2005</u>, 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.</p> <table border="1"><thead><tr><th colspan="2">ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</th></tr><tr><th><i>MICROORGANISMOS</i></th><th><i>CANTIDAD</i></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><500</td></tr></tbody></table>	ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS		<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>	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																									
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>																								
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																								
DATOS DE ENVASADO Y CONSERVACIÓN	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.																								
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.																								
DESTINO FINAL	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.																								
VIDA ÚTIL	Consumo Preferente antes de 150 días a partir de la fecha de fabricación. Ver fecha de consumo preferente en el envase del producto.																								
LOGÍSTICA DE ENVASADO	<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

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	13/10/2022	Revisión general.