



## FICHA TÉCNICA COCOFRES

FT-300

REVISIÓN: 06

FECHA EDICIÓN: 17/07/2023

Hoja 1/3

### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:**

Producto pastelero de coco, elaborado a partir de masa trabajada con coco y azúcar y decorado con relleno de fresa. Con forma y sabor característico a coco.

### **INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):**

Coco rallado (34%), azúcar, **HUEVO** fresco, agua, almíbar (agua, azúcar, E330, E202), relleno de fresa 4,5% [pulpa de fresa, azúcar, jarabe de glucosa, espesante (pectina), acidulante (E330), conservante (E202), colorante (E-120) y aroma], acidificante (E330), conservante (E202), aroma de mantequilla y estabilizante (E466). **Puede contener trazas de gluten, soja, mostaza y leche.**

<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)</b>			
	<b>PRESENCIA</b>	<b>TRAZAS</b>	<b>VARIEDAD</b>
<b>CEREALES</b> con <b>GLUTEN</b> y derivados	N	S	TRIGO
<b>CRUSTACEOS</b> y derivados	N	N	
<b>HUEVOS</b> y derivados	S		
<b>PESCADO</b> y productos a base de pescado	N	N	
<b>SOJA</b> y derivados	N	S	
<b>LECHE</b> y sus derivados	N	S	
<b>FRUTOS de CASCARA</b> y derivados	N	N	
<b>CACAHUETES</b> y derivados	N	N	
<b>APIO</b> y derivados	N	N	
<b>MOSTAZA</b> y derivados	N	S	
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y derivados	N	N	
<b>DIOXIDO de AZUFRE y SULFITOS</b> (<10ppm)	N	N	
<b>ALTRAMUCES</b> y derivados	N	N	
<b>MOLUSCOS</b> 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.

<b>ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</b>	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Coliformes totales	<10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Inv. Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	<10 <sup>2</sup> ufc/g



## FICHA TÉCNICA COCOFRES

FT-300

REVISIÓN: 06

FECHA EDICIÓN: 17/07/2023

Hoja 2/3

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> (Reglamento UE 1169/2011) <b>Contenido medio por 100 g de producto</b>	
<b>Valor energético (Kjul-Kcal)</b>	<b>1977,3Kjul – 473,6 Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>28,4 g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>25,3 g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>48,97 g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>35,9 g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>5,53 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>&lt;0,1 g</b>

### **FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:**

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

### **Tipos de MATERIALES utilizados:**

- Bandeja de polipropileno alimentario con lámina film.
- Granel envasado individualmente con polipropileno alimentario,
- Granel puro.

Todo ello envasado finalmente en cajas 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:**

	BANDEJA	GRANEL ENVASADO	GRANEL SIN ENVASAR
COD Interno	003575	004150	005214
COD EAN	8410803035758		
COD EAN CAJA	18410803035755	8410803041506	8410803052144
PESO NETO unid	250 g		
UNIDADES/CAJA:	8 pq		
PESO NETO caja	2 Kg	2 Kg	2 Kg
CAJAS/PALET:	128	180	180



## FICHA TÉCNICA COCOFRES

**FT-300**

**REVISIÓN: 06**

**FECHA EDICIÓN: 17/07/2023**

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	05/05/2017	Alta ficha técnica
02	28/09/2021	Actualización de ingredientes: cambio en la proporción de coco rallado, se destacan los sulfitos como alérgeno y se añade el jarabe de glucosa.
03	25/10/2021	Modificación de ingredientes: se quita la soja como alérgeno.
04	17/05/2022	Se actualizan los ingredientes.
05	08/03/2023	-Se actualiza la tabla de alérgenos. -Se actualizan las características microbiológicas. -Se añaden referencias. -Se actualiza la información nutricional.
06	17/07/2023	-Se actualizan los ingredientes. -Se actualiza la tabla de alérgenos.