



FICHA TÉCNICA COCOFRES

FT-300

REVISIÓN: 09

FECHA EDICIÓN: 19/07/2024

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%) (Contiene **SULFITOS**), azúcar, **HUEVO**, 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, sésamo, soja, mostaza, frutos de cáscara y leche.**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)

| | PRESENCIA | TRAZAS | VARIEDAD |
|----------------------------------------------|------------------|---------------|-----------------|
| CEREALES con GLUTEN y derivados | N | S | TRIGO |
| CRUSTACEOS y derivados | N | N | |
| HUEVOS y derivados | S | | |
| PESCADO y productos a base de pescado | N | N | |
| SOJA y derivados | N | S | |
| LECHE y sus derivados | N | S | |
| FRUTOS de CÁSCARA y derivados | N | S | |
| CACAHUETES y derivados | N | N | |
| APIO y derivados | N | N | |
| MOSTAZA y derivados | N | S | |
| GRANOS DE SÉSAMO y derivados | N | S | |
| DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm) | S | | |
| 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 |
|------------------------------------|------------------------|
| Coliformes totales | <10 ² ufc/g |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | <10 ² ufc/g |
| <i>Salmonella</i> | Ausencia/25g |
| <i>Inv. Listeria monocytogenes</i> | Ausencia/25g |
| Mohos y levaduras | <10 ² ufc/g |



FICHA TÉCNICA COCOFRES

FT-300

REVISIÓN: 09

FECHA EDICIÓN: 19/07/2024

Hoja 2/3

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

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: 09

FECHA EDICIÓN: 19/07/2024

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. |
| 07 | 29/04/2024 | -Se añade trazas de frutos de cáscara. |
| 08 | 21/05/2024 | -Se añaden trazas de sulfitos y sésamo. |
| 09 | 19/07/2024 | -Contiene sulfitos. |