



## FICHA TÉCNICA SITOS COCO

FT-309

REVISION: 06

FECHA EDICIÓN: 30/05/2024

Hoja 1/3

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

Producto de pastelería y repostería. Elaborado a partir de masa trabajada con harina de trigo y aceites vegetales cocida al horno. Una vez esta horneado se baña en almíbar y se reboza con ralladura de coco.

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

Harina de **TRIGO**, azúcar, **HUEVO**, aceite de girasol y soja en proporciones variables, agua, coco rallado (4%), gasificantes (E450i, E500ii), humectante (glicerina), almíbar (agua, azúcar, E330, E202), sal, goma xantana, acidulante (E330), aroma de limón y conservantes (E200, E202). **Puede contener trazas de leche, soja, sésamo, mostaza, frutos de cáscara y sulfitos.**

<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)</b>			
	<b>PRESENCIA</b>	<b>TRAZAS</b>	<b>VARIEDAD</b>
<b>CEREALES con GLUTEN</b> y derivados	S		TRIGO
<b>CRUSTÁCEOS</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 CÁSCARA</b> y derivados	N	S	
<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	S	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (&gt;10ppm)</b>	N	S	
<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>	
<b>MICROORGANISMOS</b>	<b>CANTIDAD</b>
Coliformes totales	< 100 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	< 500 ufc/g



## FICHA TÉCNICA SITOS COCO

**FT-309****REVISION: 06**

FECHA EDICIÓN: 30/05/2024

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>1646,6 kJul – 391,7 kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>14,5 g</b>
De las cuales:	
<b>Saturadas</b>	<b>4,13 g</b>
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>60,9 g</b>
De las cuales:	
<b>Azúcares</b>	<b>41,0 g</b>
Polialcoholes	
Almidón	
<b>Proteínas</b>	<b>3,70 g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0,24 g</b>

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

6 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:**

1. Bandejas de PET envasado con polipropileno alimentario
  2. Granel envasado individualmente con polipropileno alimentario
- 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:**

	BANDEJAS	BANDEJAS
COD Interno	002144	002377
COD EAN	8410803021447	8410803002293
COD EAN CAJA	18410803021444	18410803002290
PESO NETO unid	160 g	200 g
UNIDADES/CAJA:	12 Bandejas	12 Bandejas
PESO NETO caja	1,92 kg	2,4 kg
CAJAS/PALET:	135 cajas	108 cajas



## FICHA TÉCNICA SITOS COCO

**FT-309**

**REVISION: 06**

FECHA EDICIÓN: 30/05/2024

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
01	20/02/2019	Alta ficha técnica
02	12/11/2021	Se cambia el encabezado y se modifican los ingredientes y alérgenos.
03	15/12/2022	Se añade la referencia 002144.
04	09/02/2023	-Se actualiza orden de los ingredientes, se elimina la fibra de trigo. -Se actualiza la lista de alérgenos. -Se actualizan las características microbiológicas.
05	06/07/2023	-Se actualiza la tabla de alérgenos. -Se cambian denominaciones: Producto de pastelería y repostería y almíbar.
06	30/05/2024	-Se reduce la vida útil a 6 meses.