



FICHA TÉCNICA SITOS COCO

FT-309

REVISION: 07

FECHA EDICIÓN: 19/07/2024

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%) (Contiene **SULFITOS**), 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 y frutos de cáscara.**

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)

	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	S		TRIGO
CRUSTÁCEOS 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	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	< 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: 07**

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

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: 07

FECHA EDICIÓN: 19/07/2024

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.
07	19/07/2024	-Contiene sulfitos.