DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:
Producto de pastelería y repostería. Bizcocho cubierto con coco rallado elaborado a partir de masa trabajada con harina, azúcar, aceite y huevos, horneada, con la que se produce un producto con forma de aro.

INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011):
Harina de **TRIGO**, azúcar, **HUEVOS**, aceite de girasol y soja en proporciones variables, agua, coco rallado (4%), gasificante (difosfato disódico, bicarbonato de sodio), humectante (glicerina), almíbar [Agua, azúcar, E-330, E-202], sal, acidificante (ácido cítrico), aroma de limón y conservantes (E-200, E-202). **Puede contener trazas de leche, soja, mostaza, frutos de cáscara, sésamo y sulfitos.**

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)	N	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
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	< 500 ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto	
Valor energético (Kjul-Kcal)	**1638 kJ – 391 kcal**
Grasas	**17,3 g**
De las cuales:	
Saturadas	2,4 g
Monoinsaturadas	
Poliinsaturadas	
Hidratos de Carbono	**53,4 g**
De los cuales:	
Azúcares	23,7 g
Polialcoholes	
Almidón	
Proteínas	**5,3 g**
Fibra	
Sal	**0,7 g**

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:
8 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	GRANEL ENVASADO
COD Interno	002007	002300	004072
COD EAN	8410803002484	8410803023007	
COD EAN CAJA	18410803002481	18410803023004	8410803061948
PESO NETO unid	250 g	180 g	42 g
UNIDADES/CAJA:	10	11	48ud
PESO NETO caja	2,5 kg	1,98 Kg	2 kg
CAJAS/PALET:	108	108	153

REVISIÓN	**FECHA**	**MODIFICACIÓN**
01	08/11/2017	Alta ficha técnica
02	02/04/2019	Se actualizan ingredientes
03	19/08/2020	Se cambia el nombre del producto (nombre inicio Sunnetes coco. Nombre actual Goles coco).
04	10/06/2021	Se introducen las especificaciones microbiológicas
05	27/09/2021	Actualización de ingredientes: se eliminan emulsionantes, se quita aroma de mandarina y se quita dextrosa.
06	25/10/2021	Se añaden sulfitos como alérgeno.
07	07/09/2022	-Se añade mostaza a trazas. -Se actualiza la tabla nutricional. -Se añade la referencia 2300.
08	28/12/2022	-Se actualiza el orden de los ingredientes. -Se actualiza la tabla de alérgenos. -Se actualizan las características microbiológicas.
09	06/07/2023	-Se actualiza la tabla de alérgenos. -Se eliminan los sulfitos del coco. -Se cambia la denominación del producto. -Se añade denominación “almíbar”. -Se elimina referencia granel puro.