



FICHA TÉCNICA COQUITO

FT-22

REVISIÓN: 01

FECHA EDICIÓN: 24/11/2021

Hoja 1/3

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto:

Producto a base de coco y azúcar horneado con forma de cono pequeño y estriado con un color amarillento con tiras de marrón. Tiene una textura blanda y tierna.

INGREDIENTES:

Con azúcares y edulcorantes. Coco (38%), azúcar, **huevo** líquido pasteurizado, agua, edulcorante: (jarabe de sorbitol), almidón de maíz, yema de **huevo** pasteurizada, conservadores: (sorbato potásico y ácido sórbico).

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)			
	PRESENCIA	TRAZAS	VARIEDAD
CEREALES con GLUTEN y derivados	N	S	TRIGO
CRUSTÁCEOS y derivados	N	N	
HUEVOS y derivados	S	N	
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	ALMENDRA
CACAHUETES y derivados	N	S	
APIO y derivados	N	N	
MOSTAZA y derivados	N	N	
GRANOS DE SÉSAMO y derivados	N	N	
DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)	N	N	
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	
<i>MICROORGANISMOS</i>	<i>CANTIDAD</i>
Aerobios mesófilos	<1000 ufc/g
Enterobacterias <10 ufc/gr	E. Coli <10 ufc/gr
Staphylococcus aureus	<100 ufc/gr
Escherichia coli	<10 ufc/g
Clostridium SR	<10 ufc/g
Shigella sp	Ausencia en 25gr
Salmonella	Ausencia en 25gr
Lysteria	Ausencia en 25gr
Bacillus cereus	Ausencia en 1gr
Mohos y levaduras	<500 ufc/g



FICHA TÉCNICA COQUITO

FT-22

REVISIÓN: 01

FECHA EDICIÓN: 24/11/2021

Hoja 2/3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011) Contenido medio por 100 g de producto

Valor energético (Kjul-Kcal)	2029kJ - 488Kcal
Grasas	31,8 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	29,8 g
<i>Monoinsaturadas</i>	g
<i>Poliinsaturadas</i>	g
Hidratos de Carbono	41 g
<i>De las cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	31,9 g
<i>Polialcoholes</i>	g
<i>Almidón</i>	g
Proteínas	5,1 g
Fibra	8,6 g
Sal	0,15 g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN:

5 meses. Transcurrido este tiempo, el producto puede resultar más blando y menos crujiente, así como haber perdido sus características organolépticas.

Guardar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa de sol.

Tipos de MATERIALES utilizados:

Bandejas de pet y film alimentario.

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:

	PAQUETE	PAQUETE	GRANEL ENVASADO
COD Interno	002051	002455	004014
COD EAN	8410803000855	8410803000855	8410803060156
COD EAN CAJA	18410803000852	28410803000859	
PESO NETO unid	150g	150g	18g
UNIDADES/CAJA:	20pq	12pq	111
PESO NETO caja	3kg	1,5kg	2kg
CAJAS/PALET:	108		144



FICHA TÉCNICA

COQUITO

FT-22

REVISIÓN: 01

FECHA EDICIÓN: 24/11/2021

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	05/05/2017	Alta ficha
01	24/11/2021	Se cambia el encabezado del documento y se actualizan los ingredientes, las características microbiológicas y se reduce la vida útil a 5 meses.