




FICHA TÉCNICA COC FRUTA

FT-278

REVISIÓN: 00

FECHA EDICIÓN: 13/10/2022

Hoja 1/3

DENOMINACIÓN	Coc abizcochado trozo.			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO y uso previsto	Producto de bollería que responde a la denominación COC FRUTA. Se identifica a un bizcocho casero típico de la zona con sabor ligeramente a vainilla, presentado en forma rectangular con trozos de fruta confitada en su interior.			
INGREDIENTES (Reglamento UE 1169/2011)	Harina de TRIGO , aceite de girasol y SOJA en proporción variable, azúcar, HUEVO pasteurizado, fruta confitada (10%): (calabaza en proporción variable, jarabe de glucosa, azúcar, acidulante (E330), colorante (E120,E133) y conservadores (E202, E223)), azúcar invertido, gasificantes (carbonato ácido de sodio y difosfato disódico), proteína de LECHE , humectantes (sorbitol y glicerina), conservadores (ácido sórbico, sorbato potásico), acidulante (ácido cítrico), sal, aroma (mantequilla), colorante (caroteno).			
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Reglamento UE 1169/2011 (Valores medios))	Por 100 gr.		
	Valor energético	1809Kj / 433 kcal		
	Grasas (de las cuales saturadas)	20,3 g 2,4 g		
	Hidratos de Carbono (de los cuales azúcares)	55,3 g 23,6 g		
	Proteínas	4,6 g		
	Sal	0,1 g		
DECLARACIÓN DE ALERGENOS (Reglamento UE 1169/2011)		Presencia		Trazas
	CEREALES con GLUTEN y derivados	X		HARINA DE TRIGO
	CRUSTÁCEOS y derivados			
	HUEVOS y derivados	X		HUEVO PASTEURIZADO
	PESCADO y productos a base de pescado			
	SOJA y derivados	X		
	LECHE y sus derivados	X		PROTEINA DE LECHE
	FRUTOS de CÁSCARA y derivados		X	ALMENDRA, NUECES.
	CACAHUETES y derivados			
	APIO y derivados			
	MOSTAZA y derivados			
	GRANOS DE SÉSAMO y derivados			
	DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS (<10ppm)			
	ALTRAMUCES y derivados			
	MOLUSCOS y derivados			



FICHA TÉCNICA COC FRUTA

FT-278

REVISIÓN: 00

FECHA EDICIÓN: 13/10/2022

Hoja 2/3

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<p>Reglamento 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007, <u>que modifica el RG 2073/2005</u>, 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.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px 0;"> <thead> <tr style="background-color: #FFD700;"> <th colspan="2" style="text-align: center;">ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</th> </tr> <tr style="background-color: #F0F0F0;"> <th style="text-align: center;">MICROORGANISMOS</th> <th style="text-align: center;">CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Staphylococcus aureus (ufc/g)</td> <td style="text-align: center;">Ausencia/0,1g</td> </tr> <tr> <td>Recuento Listeria monocytogenes</td> <td style="text-align: center;">100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichica coli (/g)</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella (/30g)</td> <td style="text-align: center;">Ausencia/30g</td> </tr> <tr> <td>Hongos y levaduras (ufc/g)</td> <td style="text-align: center;"><500</td> </tr> </tbody> </table>			ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS		MICROORGANISMOS	CANTIDAD	Staphylococcus aureus (ufc/g)	Ausencia/0,1g	Recuento Listeria monocytogenes	100 ufc/g	Escherichica coli (/g)	Ausencia	Salmonella (/30g)	Ausencia/30g	Hongos y levaduras (ufc/g)	<500
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS																	
MICROORGANISMOS	CANTIDAD																
Staphylococcus aureus (ufc/g)	Ausencia/0,1g																
Recuento Listeria monocytogenes	100 ufc/g																
Escherichica coli (/g)	Ausencia																
Salmonella (/30g)	Ausencia/30g																
Hongos y levaduras (ufc/g)	<500																
DATOS DE ENVASADO Y CONSERVACIÓN	<p>Envuelto individualmente con polipropileno alimentario. Todo ello envasado finalmente en cajas de cartón. Almacenar bien cerrado en lugar fresco, seco y alejado de los rayos directos del sol y otras fuentes de calor. Conservar entre 15° C +/- 10° C.</p>																
INFORMACIÓN SOBRE OGM:	<p>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.</p>																
DESTINO FINAL	<p>Consumo directo, apto para todo tipo de consumidores (una vez retirado el material de envase), salvo población sensible a los alérgenos o ingredientes que contiene.</p>																
VIDA ÚTIL	<p>Consumo Preferente antes de 150 días a partir de la fecha de fabricación. Ver fecha de consumo preferente en el envase del producto.</p>																
LOGÍSTICA DE ENVASADO		PAQUETE	PAQUETE														
	COD Interno	002572	004059														
	COD EAN	8410803025728															
	COD EAN CAJA	18410803025725	8410803040585														
	PESO NETO unid	500 g															
	UNIDADES/CAJA:	8															
	PESO NETO caja	4 Kg	2 Kg														
	CAJAS/PALET:	108	180														



FICHA TÉCNICA

COC FRUTA

FT-278

REVISIÓN: 00

FECHA EDICIÓN: 13/10/2022

Hoja 3/3

REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
00	13/10/2022	Revisión general.