



## FICHA TÉCNICA COCOSWEET CHOCO

*Bolitas de coco con cobertura al cacao*

FT-95

REVISIÓN: 07

FECHA EDICIÓN: 20/02/2023

Hoja 1/3

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

Producto elaborado a partir de masa trabajada con coco y azúcar. Con forma y sabor característico a coco. Cobertura al cacao.

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

Coco rallado 36% [(coco y conservador (**SULFITOS**)), azúcar, **HUEVOS**, cobertura especial con grasas vegetales 10% [Azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo (13.5%), suero de **LECHE** en polvo, almidón de maíz, aceites vegetales (colza, palma) y emulgentes (lecitina de girasol, triestearato de sorbitán)], agua, azúcar invertido (agua, azúcar, E330 y E202), acidulante (E330), conservante (E202), aroma de mantequilla y estabilizante (E466).

### **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)**

	<b>PRESENCIA</b>	<b>TRAZAS</b>	<b>VARIEDAD</b>
<b>CEREALES con GLUTEN</b> y derivados	N	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	S	N	
<b>FRUTOS de CÁSCARA</b> y derivados	N	N	
<b>CACAHUETES</b> y derivados	N	N	
<b>APIO</b> y derivados	N	N	
<b>MOSTAZA</b> y derivados	N	N	
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> y derivados	N	N	
<b>DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS</b> (<10ppm)	S	N	
<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.

### **ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS**

<b>MICROORGANISMOS</b>	<b>CANTIDAD</b>
Coliformes totales	<10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g
<i>Inv. Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
Mohos y levaduras	<10 <sup>2</sup> ufc/g



## FICHA TÉCNICA COCOSWEET CHOCO

*Bolitas de coco con cobertura al cacao*

FT-95

REVISIÓN: 07

FECHA EDICIÓN: 20/02/2023

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>2049,8Kjul – 490,6Kcal</b>
<b>Grasas</b>	<b>28,3g</b>
<i>De las cuales:</i>	
<i>Saturadas</i>	<i>25,8g</i>
<i>Monoinsaturadas</i>	
<i>Poliinsaturadas</i>	
<b>Hidratos de Carbono</b>	<b>53,9g</b>
<i>De los cuales:</i>	
<i>Azúcares</i>	<i>38,1g</i>
<i>Polialcoholes</i>	
<i>Almidón</i>	
<b>Proteínas</b>	<b>5,08g</b>
Fibra	
<b>Sal</b>	<b>0,32g</b>

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

12 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:**

-Bandeja.

-Granel envasado individualmente con polipropileno alimentario, 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:**

	BANDEJA	GRANEL ENVUELTO	GRANEL PURO
COD Interno	003576	004040	005012
COD EAN	8410803035765		
COD EAN CAJA	18410803035762	8410803061849	8410803050126
PESO NETO unid	250 g		
UNIDADES/CAJA:	8		
PESO NETO caja	2 Kg	2 Kg	1,3 Kg
CAJAS/PALET:	128	180	225



**FICHA TÉCNICA**  
**COCOSWEET CHOCO**  
*Bolitas de coco con cobertura al cacao*

**FT-95**

**REVISIÓN: 07**

**FECHA EDICIÓN: 20/02/2023**

Hoja 3/3

<b>REVISIÓN</b>	<b>FECHA</b>	<b>MODIFICACIÓN</b>
00	18/09/2018	Alta ficha técnica
01	01/08/2019	Se modifican los ingredientes
02	12/04/2021	Se añade referencia 003576
03	25/10/2021	Modificación de ingredientes: se añade composición del coco rallado y se destaca la presencia de SULFITOS, se cambia la cobertura de cacao, se destaca la presencia de LECHE, se elimina la SOJA como alérgeno y como traza.
04	17/05/2022	Actualización de ingredientes.
05	05/09/2022	-Cambio en la composición del estabilizante: se añade soja a trazas. -Actualización de características microbiológicas.
06	10/10/2022	-Se añaden azúcar invertido y aceite de colza.
07	20/02/2023	-Se actualizan las características microbiológicas. -Se actualiza la tabla de alérgenos. -Se actualizan referencias.