



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Fecha de actualización:

17/10/2016

Doc: FTP-17

Código: 02322015

PRODUCTO: COCA DE VERDURAS

INGREDIENTES: Aceite, leche, agua, huevos, levadura (disfosfato disódico E-450i, bicarbonato de sodio E-500ii), harina, sal, Mejorante panario (Harina de trigo, Antiaglomerante (E-170) Emulgente (E-472e) Agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico y enzimas) , y asado de verduras

CARACTERÍSTICAS: Piezas de 125g.

TRATAMIENTOS DE ELABORACION: Producto fermentado y cocido en horno, cubierto de verduras

PRESENTACION, ENVASADO, EMBALAJE : A granel

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Conservar aislado de corrientes de aire.

USO ESPERADO: Producto listo para consumo

VIDA UTIL: 24 horas

POBLACION DE DESTINO: Destinado a todos los grupos de población,

-Excepto celíacos (contiene gluten)

-Alérgicos al huevo. (contiene huevo).

-alérgicos a lactosa (contiene leche)

ALERGENOS	PRESENTES EN RECETA	NO EN LA RECETA PERO SI EN LA MISMA LINEA DE ELABORACION
Cereales que contengan gluten(*1) y derivados	X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Huevos y productos a base de huevo	X	
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja		X
Frutos de cáscara (*2) y productos derivados		X
Apio y productos derivados.		
Mostaza y productos derivados		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (*3)		X
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		
Leche y derivados	X	

(1*) trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas

(2*) almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces de nogal (*Juglans regia*), nueces macadamia y nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*), pistachos (*Pistacia vera*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas (*Carya illinoensis*), castañas de Pará (*Bertholletia excelsa*)

(3*) en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO₂.

Elaborado por: José Luis Vicedo Castelló