



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Fecha de actualizacion:

16/08/2016

Doc: FTP-05

Código: 02322017

PRODUCTO: COCA DE ACEITE		
<b>INGREDIENTES:</b> Harina de trigo, agua, leche, levadura ( difosfato disódico E-450i, bicarbonato de sodio E-500ii), huevo, Mejorante panario (Harina de trigo, Antiaglomerante (E-170) Emulgente (E-472e) Agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico y enzimas) , sal y aceite		
<b>CARACTERISTICAS:</b> Piezas de 125g.		
<b>TRATAMIENTOS DE ELABORACION:</b> Producto fermentado y cocido en horno.		
<b>PRESENTACION, ENVASADO, EMBALAJE :</b> A granel		
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:</b> Conservar aislado de corrientes de aire.		
<b>USO ESPERADO:</b> Producto listo para consumo		
<b>VIDA UTIL:</b> 24 horas		
<b>POBLACION DE DESTINO:</b> Destinado a todos los grupos de población, -Excepto celíacos (contiene gluten) -Alérgicos al huevo. (contiene huevo) - Alérgicos a la 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
Anhidrido 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		