

	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	Página: 1/2
		Fecha: 25/03/2025
		Nº revisión: 1

Código: 0016 LA COCA DE FOLGUEROLES 250gr – PAN DE COCA CRISTAL 100% NATURAL

ELABORADO POR: La Coca de Folgueroles, S.L.
DIRECCIÓN: c/ Camí Vell de Vic, 16 Pol. Ind. La Fàbrica 08519 Folgueroles
REGISTRO SANITARIO: 20.38662/B
CATEGORIA: Pan de coca artesano (elaborado a mano) y natural.



GTIN: 18437025954046

1. CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Anchura (mm)	Altura (mm)
350 g en masa 250 g terminado	400	120	30

2. INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, aceite de oliva, sal, azúcar, masa madre de TRIGO, harina de CEBADA malteada y levadura. CONTIENE: GLUTEN.
NO CONTIENE ADITIVOS NI CONSERVANTES

CADUCIDAD: 12 meses

3. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

3.1. Presentación del producto en palet

Altura del palet (mm)	Peso del palet (kg)	Cajas palet	Capas palet	Cajas capa
1800	190	36	6	6

3.2. Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
20	5	5,5	40	400	300

4. INSTRUCCIONES RECOMENDADAS DE ACABADO DEL PRODUCTO

Nuestro pan de coca esta 100% cocido, recomendamos darle un golpe de calor en un horno o con una tostadora.

Tiempo descongelación (min)	Temperatura de cocción (°C)	Tiempo de cocción (min.)
20	200	4-6

PRODUCTO CONGELADO. CONSERVAR A -18°C. DESCONGELAR PARA SU USO A TEMPERATURA AMBIENTE. UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.

1º COLOCAR LAS PIEZAS EN BANDEJAS Y DESCONGELAR TOTALMENTE.

2º COCER A 200º DURANTE 4-6 min LA PIEZA ENTERA O EN UNA SALAMANDRA, TOSTAR EL PAN ANTES ABRIRLO POR LA MITAD (TOSTAR SÓLO LA CORTEZA)

3º RECOMENDACIÓN DE USO

De corteza fina y miga ligera y suave. La proporción perfecta para poderlo abrir por la mitad y tostar sin que se rompa, aprovechando al máximo la pieza.

Una vez abierto, recomendamos untar con tomate de colgar. Un acompañamiento perfecto para los mejores jamones, embutidos, quesos, ...

5. ANÁLISIS NUTRICIONAL

Valor energético	300Kcal / 1.265kJ
Grasas	5,75g
de las cuales saturadas	2,09g
Hidratos de carbono	50,07g
de los cuales azúcares	3,6g
Fibra alimentaria	2,06g
Proteínas	10,85g
Sal	1,8g

6. INGREDIENTES ALERGENICOS

	SI	NO
CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADOS	X	
CRUSTACEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTACEOS		X
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO		X
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO		X
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES		X
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA		X
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)		X
FRUTOS DE CASCARA Y SUS DERIVADOS		X
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS		X
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS		X
GRANOS DE SESAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SESAMO		X
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES		X
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS		X

** Verificar siempre la declaración de alérgenos en el etiquetado de los envases de nuestros productos

7. OBSERVACIONES

Este producto se distingue por su elaboración artesanal con un largo reposo de la masa y la utilización de harina 100% de trigo sin incorporación de aditivos ni conservantes, con un fermento natural, aromatizado con aceite de oliva virgen.

Este producto ha estado elaborado siguiendo las recomendaciones de la "Guía de aplicación de los sistemas de análisis de riesgos y control de puntos críticos (APPC) en las industrias del pan y bollería" aprobada por el Ministerio de Sanidad y Consumo.