

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 06/10/2023

Rev.: 00

Fecha Rev.: 24/07/2025

Motivo Rev.: ACTUALIZACIÓN FICHA TÉCNICA

N.º RGSEAA

40.14234/M

Código Foster: 40000202

Marca:

-

NOMBRE DEL PRODUCTO

TARTA RED VELVET 26cm / 112gr UNIDAD 12 porciones (CAJA 3 UNIDADES)



DATOS DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Bizcocho color rojo con relleno de crema de queso fresco. Un festival de colores decorado con virutas de chocolate blanco.

INGREDIENTES

azúcar, queso fresco completo (**LECHE**) (**LECHE** entera, crema (**LECHE**), sal, cuajo microbiano, fermento, espesante (goma garrofin)), **HUEVO**, aceites y grasas vegetales (nabina, palma), harina (**TRIGO**), agua, jarabe de glucosa, almidón, almidón (**TRIGO**), gasificante (E500, E450), cacao desgrasado en polvo, sal, yogurt desnatada en polvo (**LECHE**), manteca de cacao, emulgente (E471, lecitinas (**SOJA**))), **LECHE** entera en polvo, colorante (E172(i)), aroma natural, lactosa (**LECHE**), enzimas (**TRIGO**), acidulante (ácido cítrico).

ORIGEN DEL PRODUCTO:

BÉLGICA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g) | |
|--|-------------------|
| Valor energético | 1609 kJ/ 385 kcal |
| Grasas | 23 g |
| De las cuales saturadas | 8,4g |
| Hidratos de carbono | 40 g |
| De los cuales azúcares | 26 g |
| Proteínas | 4,8 g |
| Sal | 0,93 g |

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO

12 meses

CADUCIDAD SECUNDARIA

24 horas

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

-18ºC

CÓDIGO DE BARRAS UNIDAD (EAN-13)

5413476969958

CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14)

5413476969941

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

FORMATO DE PRESENTACIÓN

Bolsa

ETIQUETADO (IDIOMAS)

Inglés, español, alemán, francés

EMBALAJE UNIDAD INTERIOR

Bolsa

Peso neto (kg)

1,35

Unidades/caja:

3

Dimensiones (mm)

EMBALAJE SECUNDARIO

Caja cartón

Peso neto (kg)

4,05

Peso bruto (kg)

4,1

Dimensiones (mm)

288x280x267

PALETIZACIÓN

Pallet euro

Cajas/fila

12

N.º Filas

6

N.º Cajas/Pallet

72

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ALÉRGENOS y productos a base de o derivados de los mismos. Reglamento (UE) N.º 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011

| | PRESENCIA | TRAZAS | | PRESENCIA | TRAZAS |
|------------|-----------|--------|-----------------------------|-----------|--------|
| GLUTEN | SI | | SOJA | SI | |
| CRUSTÁCEOS | NO | NO | LECHE (incluida la lactosa) | SI | |
| PESCADO | NO | NO | FRUTOS DE CÁSCARA | NO | NO |
| MOLUSCOS | NO | NO | APIO | NO | NO |
| HUEVO | SI | | SÉSAMO | NO | NO |
| CACAHUETES | NO | NO | SULFITOS | NO | NO |
| ALTRAMUCES | | SI | MOSTAZA | NO | NO |

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia: típica de la tarta

Coloración: color rojo oscuro, rojo brillante o rojo-marrón.

Sabor: vainilla y queso cremoso

MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

Primero retirar los productos del embalaje. Dejar descongelar durante 9 horas en la nevera. Una vez descongelado, almacenar en frío (máx. 7°C).

UNA VEZ DESCONGELDO NO VOLVER A CONGELAR.

DECLARACIÓN OMG: Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003 de 22 de septiembre de 2003 relativos a la trazabilidad y el etiquetado de los OMG

El producto contiene ingrediente/s susceptible de haber sido modificado genéticamente

SI NO

X

RADIACIONES IONIZANTES

SI NO

El producto contiene ingrediente/s susceptible de aplicación de radiaciones ionizantes

X

Nuestra compañía cuenta con un departamento de calidad e I+D. Además, brinda el apoyo de nuestro Departamento Técnico para establecer las mejores condiciones de nuestros productos, teniendo en cuenta las necesidades de nuestros clientes, y para ofrecer asesoramiento en el cumplimiento de las normativas actuales.

Esta ficha pertenece a Foster Food España S.A. y es válida hasta que se realice una actualización posterior. Por favor, consulte la versión actual.