

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**

<b>VIDA ÚTIL DE PRODUCTO</b>	12 meses
<b>CADUCIDAD SECUNDARIA</b>	24 horas
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	-18ºC
<b>CÓDIGO DE BARRAS UNIDAD (EAN-13)</b>	5413476969958
<b>CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14)</b>	5413476969941

**INFORMACIÓN LOGÍSTICA**

<b>FORMATO DE PRESENTACIÓN</b>	Bolsa						
<b>ETIQUETADO (IDIOMAS)</b>	Inglés, español, alemán, francés						
<b>EMBALAJE UNIDAD INTERIOR</b>	Bolsa	<b>Peso neto (kg)</b>	1,35	<b>Unidades/caja:</b>	3	<b>Dimensiones (mm)</b>	
<b>EMBALAJE SECUNDARIO</b>	Caja cartón	<b>Peso neto (kg)</b>	4,05	<b>Peso bruto (kg)</b>	4,1	<b>Dimensiones (mm)</b>	288x280x267
<b>PALETIZACIÓN</b>	Pallet euro	<b>Cajas/fila</b>	12	<b>N.º Filas</b>	6	<b>N.º Cajas/Pallet</b>	72

**ALÉRGICOS 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**

	SI	NO
El producto contiene ingrediente/s susceptible de haber sido modificado genéticamente		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.