

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 06/10/2023

Rev.: 00

Fecha Rev.: 24/12/2024

Motivo Rev.: Actualización de ingredientes

N.º RGSEAA

40.14234/M

Código Foster: 40000206

Marca: -

NOMBRE DEL PRODUCTO

CHEESECAKE "TARTA DE QUESO" 26cm / 120gr UNIDAD 14 porciones (CAJA 1 UNIDAD)



DATOS DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Deliciosa tarta elaborada con una mezcla de queso cremoso, aromática de vainilla y con una base de galleta que la convierte en un auténtico manjar para los más golosos.

INGREDIENTES

Crema (**LECHE**); azúcar; **HUEVO**; harina (**TRIGO**, **TRIGO** integral), mantequilla (**LECHE**) (3%), aceites y grasas vegetales estabilizante (goma guar, goma garrofin), sal, espesante (goma xantana), jarabe de fructosa, jarabe de glucosa, jarabe de azúcar invertido, jarabe de caramelo, extracto de zanahoria, bacterias de ácido láctico, almidón modificado, extracto de cártamo, extracto de vainilla bourbon, granos de vainilla desaromatizadas, aroma natural, extracto de orégano, gasificante (E500), especias para el pan de jengibre, canela, aromas.

ORIGEN DEL PRODUCTO:

BÉLGICA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g)

Valor energético	1337 kJ/ 321 kcal
Grasas	22 g
De las cuales saturadas	13 g
Hidratos de carbono	25 g
De los cuales azúcares	17 g
Proteínas	6 g
Sal	0,6 g

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	12 meses
CADUCIDAD SECUNDARIA	5 días
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	-18°C
CÓDIGO DE BARRAS UNIDAD (EAN-13)	5413476307033
CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14)	5413476307040

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

FORMATO DE PRESENTACIÓN	Caja						
ETIQUETADO (IDIOMAS)	Español, inglés, alemán, francés						
EMBALAJE UNIDAD INTERIOR	Bolsa	Peso neto (kg)	1,60	Unidades/caja:	1	Dimensiones (mm)	
EMBALAJE SECUNDARIO	Caja cartón	Peso neto (kg)	1,60	Peso bruto (kg)	1,75	Dimensiones (mm)	276x260x63
PALETIZACIÓN	Pallet euro	Cajas/fila	12	N.º Filas	26	N.º Cajas/Pallet	312

FOSTER FOOD ESPAÑA S.A.

C/ Cerrajeros 19, 28830 – San Fdo. de Henares, Madrid Tlf: (+34) 916 680 514

www.fosterfood.com

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		SI
MOLUSCOS	NO	NO	APIO	NO	NO
HUEVO	SI		SÉSAMO		SI
CACAHUETES	SI		SULFITOS	NO	NO
ALTRAMUCES	NO	NO	MOSTAZA	NO	NO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia: típica de la tarta de queso

Coloración: blanco

Sabor: queso cremoso

MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

Sacar el producto del envase y dejar descongelar durante 4-6 horas en la nevera. Una vez descongelado mantener refrigerado.

NO VOLVER A CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO.

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.