

Edición: 06/10/2023

Rev.: 00

Fecha Rev.: 30/07/2025

Motivo Rev.: ACTUALIZACIÓN FICHA TÉCNICA

N.º RGSEAA

40.14234/M

Código Foster: 40000210

Marca: -

**NOMBRE DEL PRODUCTO**

**TARTA MUERTE POR CHOCOLATE "DOBLE CHOCO" 26cm / 110gr UNIDAD 12 porciones (CAJA 3 UNIDADES)**



**DATOS DEL PRODUCTO**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Bizcocho doble chocolate con cobertura de chocolate y cubierta de trozos de chocolate.

**INGREDIENTES**

azúcar, aceites y grasas vegetales (nabina), masa de cacao, crema (**LECHE**), **HUEVO**, harina (**TRIGO**), agua, mantequilla (**LECHE**) (4%), almidón (**TRIGO**), cacao desgrasado en polvo (2%), **HUEVO** en polvo, manteca de cacao, jarabe de azúcar invertido, **LECHE** desnatada, almidón modificado, gasificante (E341, E450, E500), emulgente (lecitinas (**SOJA**), E472e, E481, E472b), sal, suero lácteo en polvo dulce (**LECHE**), proteínas de **LECHE**, aceite butrica (**LECHE**), stabiliser (E401), corrector de acidez (E501i), aroma natural.

**ORIGEN DEL PRODUCTO:** BÉLGICA

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g)	
Valor energético	1932 kJ/ 464 kcal
Grasas	32 g
De las cuales saturadas	12 g
Hidratos de carbono	37 g
De los cuales azúcares	28 g
Proteínas	4,4 g
Sal	0,43 g

**INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**

<b>VIDA ÚTIL DE PRODUCTO</b>	18 meses
<b>CADUCIDAD SECUNDARIA</b>	72 horas
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	-18ºC
<b>CÓDIGO DE BARRAS UNIDAD (EAN-13)</b>	5413476987419
<b>CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14)</b>	5413476987402

**INFORMACIÓN LOGÍSTICA**

<b>FORMATO DE PRESENTACIÓN</b>	Caja					
<b>ETIQUETADO (IDIOMAS)</b>	Español, inglés, francés, alemán					
<b>EMBALAJE UNIDAD INTERIOR</b>	Bolsa	<b>Peso neto (kg)</b>	1,4	<b>Unidades/caja:</b>	4	<b>Dimensiones (mm)</b>
<b>EMBALAJE SECUNDARIO</b>	Caja cartón	<b>Peso neto (kg)</b>	5,28	<b>Peso bruto (kg)</b>	5,7	<b>Dimensiones (mm)</b> 299x276x262
<b>PALETIZACIÓN</b>	Pallet euro	<b>Cajas/fila</b>	12	<b>N.º Filas</b>	6	<b>N.º Cajas/Pallet</b> 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		SI
MOLUSCOS	NO	NO	APIO	NO	NO
HUEVO	SI		SÉSAMO	NO	NO
CACAHUETES	NO	NO	SULFITOS	NO	NO
ALTRAMUCES	NO	NO	MOSTAZA	NO	NO

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia: típica de la tarta de chocolate

Coloración: marrón oscuro típico del chocolate

Sabor: chocolate

### 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). Antes de servirlos recalentar en horno microondas durante 60 seg. a 600 Watt (por porción). 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.