

## 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: 40000212

Marca: -

### NOMBRE DEL PRODUCTO

TARTA DE CHOCO Y CHOCOLATE BLANCO 26cm / 90gr UNIDAD 12 porciones (CAJA 4 UNIDADES)



### DATOS DEL PRODUCTO

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Tarta con base de bizcocho, sabor chocolate y relleno con crema de chocolate blanco. Tiene una exquisita cobertura de chocolate y está decorado con líneas de chocolate blanco

#### INGREDIENTES

azúcar, crema (LECHE), aceites y grasas vegetales (nabina, palma, karité, girasol, coco), HUEVO, harina (TRIGO), LECHE entera, almidón (TRIGO), agua, polvo de cacao (1,8%), LECHE desnatada, HUEVO en polvo, cacao desgrasado en polvo (1,5%), masa de cacao, almidón modificado, LECHE desnatada en polvo, LECHE entera en polvo, manteca de cacao, gasificante (E341, E450, E500), emulgente (E472b, E472e, E481, lecitinas, lecitinas (SOJA), E471), sal, suero lácteo en polvo dulce (LECHE), proteínas de LECHE, aroma natural, espesante (carragenanos), concentrado de limón, gelificante (carragenanos).azúcar, crema (LECHE), aceites y grasas vegetales (nabina, palma, karité, girasol, coco), HUEVO, harina (TRIGO), LECHE entera, almidón (TRIGO), agua, polvo de cacao (1,8%), LECHE desnatada, HUEVO en polvo, cacao desgrasado en polvo (1,5%), masa de cacao, almidón modificado, LECHE desnatada en polvo, LECHE entera en polvo, manteca de cacao, gasificante (E341, E450, E500), emulgente (E472b, E472e, E481, lecitinas, lecitinas (SOJA), E471), sal, suero lácteo en polvo dulce (LECHE), proteínas de LECHE, aroma natural, espesante (carragenanos), concentrado de limón, gelificante (carragenanos).

#### ORIGEN DEL PRODUCTO:

BÉLGICA

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g)	
Valor energético	1725 kJ/ 414 kcal
Grasas	27 g
De las cuales saturadas	9,7 g
Hidratos de carbono	37 g
De los cuales azúcares	28 g
Proteínas	4,6 g
Sal	0,43 g

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### VIDA ÚTIL DE PRODUCTO

12 meses

#### CADUCIDAD SECUNDARIA

4 días

#### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

-18°C

#### CÓDIGO DE BARRAS UNIDAD (EAN-13)

5413476970855

#### CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14)

05413476970848

### INFORMACIÓN LOGÍSTICA

#### FORMATO DE PRESENTACIÓN

Caja

#### ETIQUETADO (IDIOMAS)

Español, inglés, portugués, francés, alemán

#### EMBALAJE UNIDAD INTERIOR

Bolsa	Peso neto (kg)	1,1	Unidades/caja:	4	Dimensiones (mm)
-------	----------------	-----	----------------	---	------------------

#### EMBALAJE SECUNDARIO

Caja cartón	Peso neto (kg)	4,4	Peso bruto (kg)	4,5	Dimensiones (mm)
-------------	----------------	-----	-----------------	-----	------------------

#### PALETIZACIÓN

Pallet euro	Cajas/fila	12	N.º Filas	6	N.º Cajas/Pallet
-------------	------------	----	-----------	---	------------------

## 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
ALTRAMUICES	NO	NO	MOSTAZA	NO	NO

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia: típica de la tarta de chocolate

Coloración: mezcla de chocolates

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).

UNA VEZ DESCONGELADO 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

### 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.