

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 12/01/2024

Rev.: 00

Fecha Rev.:

Motivo Rev.:

N.º RGSEAA

40.14234/M

Código Foster: 40001200

Marca: -

NOMBRE DEL PRODUCTO

MAHONESA "KOOKING" CUBO 3,6kg (CAJA 4 CUBOS)



DATOS DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto obtenido de la emulsión de aceites vegetales comestibles, yema de huevo, vinagre y agua

INGREDIENTES

Aceite de soja (modificado genéticamente), agua, yema de HUEVO pasteurizada, vinagre de vino, azúcar, sal, almidón modificado de maíz, estabilizantes (E-412, E-415 y E-417), conservadores (E-202 y E-211), acidulante (E-330) y antioxidante (E-385).

ORIGEN DEL PRODUCTO:

ESPAÑA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g)	
Valor energético	2470 kJ/ 600 kcal
Grasas	65 g
De las cuales saturadas	9,8 g
Hidratos de carbono	3 g
De los cuales azúcares	2,5 g
Proteínas	0,8 g
Sal	1,1 g

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO

18 meses

CADUCIDAD SECUNDARIA

30 días en el frigorífico

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Se recomienda lugar fresco y seco.

CÓDIGO DE BARRAS UNIDAD (EAN-13)

8422874000115

CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14)

18422874000112

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

FORMATO DE PRESENTACIÓN

Garrafa de plástico

ETIQUETADO (IDIOMAS)

ESPAÑOL

EMBALAJE UNIDAD INTERIOR

Garrafa	Peso neto (kg)	3,6	Unidades/caja:	4	Dimensiones (mm)	194x170
---------	----------------	-----	----------------	---	------------------	---------

EMBALAJE SECUNDARIO

Caja cartón	Peso neto (kg)	14,4	Peso bruto (kg)	15	Dimensiones (mm)	410x405x196
-------------	----------------	------	-----------------	----	------------------	-------------

PALETIZACIÓN

Pallet euro	Cajas/fila	6	N.º Filas	8	N.º Cajas/Pallet	48
-------------	------------	---	-----------	---	------------------	----

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	NO	NO	SOJA	NO	NO
CRUSTÁCEOS	NO	NO	LECHE (incluida la lactosa)	NO	NO
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	NO	NO	MOSTAZA	NO	NO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia: Emulsión homogénea de consistencia variable

Coloración: Blanco uniforme más o menos intenso

Sabor: Característico, libre de presencias extrañas

MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

Remover y servir

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. (SOJA)

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.