

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 12/01/2024

Rev.: 00

Fecha Rev.: 22/07/2025

Motivo Rev.: ACTUALIZACIÓN FICHA TÉCNICA

N.º RGSEAA

40.14234/M

Código Foster: 40001212

Marca: -

NOMBRE DEL PRODUCTO

CREMA RANCHERA "D' LUX" CUBO 1kg (CAJA 3 CUBOS)



DATOS DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Salsa emulsionada con nata fermentada, mostaza y especias

INGREDIENTES	Salsa emulsionada [aceite de girasol, agua, vinagre de vino blanco, sal, emulgente (HUEVO en polvo, estabilizantes: E412, E415, E417, maltodextrina, proteína de HUEVO , saL), azúcar, conservador (E202) y estabilizantes (E412, E415)], NATA fermentada, MOSTAZA [agua, semillas de MOSTAZA , vinagre de alcohol, sal, vino blanco (contiene SULFITO), azúcar, especias, acidulante (ácido cítrico), conservante (METABISULFITO de potasio)], agua, cebolla, QUESO fundido rallado (contiene LECHE), zumo de limón, sal, pimienta blanca, perejil, conservador (E202), pasta de ajo, aroma (contiene LACTOSA) y estabilizantes (E-412 y E-415).
ORIGEN DEL PRODUCTO:	ESPAÑA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g)	
Valor energético	1552 kJ/ 371 kcal
Grasas	40 g
De las cuales saturadas	10 g
Hidratos de carbono	2,6 g
De los cuales azúcares	1,4 g
Proteínas	1,7 g
Sal	2,4 g

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO

4 meses

CADUCIDAD SECUNDARIA

Mantener en refrigeración un máximo de 4 días

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar en refrigeración a temperaturas entre 1 y 5ºC

CÓDIGO DE BARRAS UNIDAD (EAN-13)

8435691203812

CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14)

18435691203819

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

FORMATO DE PRESENTACIÓN

Cubo

ETIQUETADO (IDIOMAS)

ESPAÑOL

EMBALAJE UNIDAD INTERIOR

Cubo

Peso neto (kg)

1

Unidades/caja:

3

Dimensiones (mm)

110x130

EMBALAJE SECUNDARIO

Caja

cartón

Peso neto (kg)

3

Peso bruto (kg)

3,29

Dimensiones (mm)

420x130x140

PALETIZACIÓN

Pallet

euro

Cajas/fila

11

N.º Filas

7

N.º Cajas/Pallet

77

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)	SI	
PESCADO	NO	NO	FRUTOS DE CÁSCARA	NO	NO
MOLUSCOS	NO	NO	APIO	NO	NO
HUEVO	SI		SÉSAMO	NO	NO
CACAHUETES	NO	NO	SULFITOS	SI	
ALTRAMUICES	NO	NO	MOSTAZA	SI	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia: Espesa

Coloración: Blanco con motitas de mostaza y hierbas

Sabor: Ácido, ajo, cebolla con mostaza al final

MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

Mantener en refrigeración hasta su utilización. Remover antes de usar. No 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.