

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 04/12/2023

Rev.: 00

Fecha Rev.:

Motivo Rev.:

N.º RGSEAA

40.14234/M

Código Foster: 40001336

Marca: -

### NOMBRE DEL PRODUCTO

TOSTA PIZZA CUATRO QUESOS UNIDAD 400gr aprox (CAJA 8und)



### DATOS DEL PRODUCTO

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pan chapata, salsa de tomate especiado, queso mozzarella, queso eddam, queso cheddar, queso azul y orégano.

#### INGREDIENTES

Pan (58,82%): Harina de **TRIGO**, agua, sal, levadura, mejorante panario (masa madre deshidratada, harina de **CENTENO**, harina de malta, emulgente E-322, antioxidante E-300, estabilizante E-920 y enzimas). Mozarella (17,65%): **QUESO Mozarella fundido (LECHE pasteurizada de vaca, proteína de LECHE, almidón modificado E-1420, sal, acidulante E-330, cuajo, fermentos y conservador E-202) y preparado alimenticio: agua, grasa vegetal (palma), proteína de LECHE, almidones modificados E-1420 y E-1450, almidón. QUESO Mozarella, sal, acidulantes E-330 y E-331, estabilizantes (E340, E-407, E-417, E-452), suero LÁCTEO, aroma, colorante (E-160a(iii)) y conservador E-202, antiaglomerante: almidón de patata. Tomate (8,83%): Tomate, sal, agua, azúcar, albahaca, orégano y cebolla. QUESO Edam (8,82%): LECHE pasteurizada de vaca, sal, cuajo y ácido LÁCTICO. QUESO Cheddar (2,94%): LECHE pasteurizada de vaca, sal, ácido LÁCTICO bacteriano, cuajo, sustituto (cuajo microbiano), colorante: betacaroteno (E-160a). QUESO Azul (2,94%): LECHE de vaca pasteurizada, sal, cuajo microbiano, fermentos LÁCTICOS, penicillium roqueforti.**

ORIGEN DEL PRODUCTO: ESPAÑA

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g)	
Valor energético	kJ/ 252,6 kcal
Grasas	8,57 g
De las cuales saturadas	5,12 g
Hidratos de carbono	35,3 g
De los cuales azúcares	2,3 g
Proteínas	8,6 g
Sal	1,9 g

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### VIDA ÚTIL DE PRODUCTO

12 meses

#### CADUCIDAD SECUNDARIA

3 días en refrigeración (0/5°C)

#### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

-18°C. No volver a congelar una vez descongelado

#### CÓDIGO DE BARRAS UNIDAD (EAN-13)

8436007033413

#### CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14)

08436007039576

### INFORMACIÓN LOGÍSTICA

#### FORMATO DE PRESENTACIÓN

Caja

#### ETIQUETADO (IDIOMAS)

ESPAÑOL

#### EMBALAJE UNIDAD INTERIOR

Bolsa

Peso neto (kg)

0,4

Unidades/caja:

8

Dimensiones (mm)

200x145

#### EMBALAJE SECUNDARIO

Caja  
cartón

Peso neto (kg)

3,2

Peso bruto (kg)

3,9

Dimensiones (mm)

350x235x160

#### PALETIZACIÓN

Pallet  
euro

Cajas/fila

10

N.º Filas

11

N.º Cajas/Pallet

110

FOSTER FOOD ESPAÑA S.A.

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

[www.fosterfood.com](http://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	NO	NO
MOLUSCOS	NO	NO	APIO	NO	NO
HUEVO		SI	SÉSAMO		SI
CACAHUETES	NO	NO	SULFITOS	NO	NO
ALTRAMUCES	NO	NO	MOSTAZA	NO	NO

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia: típica del producto

Coloración: ligeramente tostado

Sabor: Acentuado, característico.

### MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

Retirar el envoltorio, cocinar en horno durante 4/6 minutos a 225/250°C

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.