

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 10/01/2024

Rev.: 00

Fecha Rev.:

Motivo Rev.:

N.º RGSEAA

40.14234/M

Código Foster: 40001808

Marca: -

NOMBRE DEL PRODUCTO

COULANT DE CHOCOLATE "SIN GLUTEN" 90gr (CAJA 20und)



DATOS DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

El conocido coulant de chocolate con corazón de cacao fondant, envasado de forma individual. Apto para una dieta sin gluten.

INGREDIENTES

HUEVO pasteurizado, azúcar, chocolate negro (18,8%) [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA (E322)), aroma natural de vainilla], margarina vegetal [aceite y grasa vegetales(aceite(girasol), grasa(karité)), agua, emulgente (E471), sal, corrector de acidez (E330), aroma], almidón de arroz, cacao desgrasado en polvo, fécula de tapioca.

ORIGEN DEL PRODUCTO: ESPAÑA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g)	
Valor energético	1602 kJ/ 383 kcal
Grasas	20 g
De las cuales saturadas	8,9 g
Hidratos de carbono	44 g
De los cuales azúcares	17 g
Proteínas	6,4 g
Sal	0,23 g

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	12 meses
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	-18°C
CÓDIGO DE BARRAS UNIDAD (EAN-13)	8437012945920
CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14)	28437012945924

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

FORMATO DE PRESENTACIÓN	Bolsa (Polipropileno bio transparente)						
ETIQUETADO (IDIOMAS)	ESPAÑOL						
EMBALAJE UNIDAD INTERIOR	Bolsa	Peso neto (kg)	0,09	Unidades/caja:	20	Dimensiones (mm)	130x85x40
EMBALAJE SECUNDARIO	Caja cartón	Peso neto (kg)	1,8	Peso bruto (kg)	2,05	Dimensiones (mm)	335x205x122
PALETIZACIÓN	Pallet euro	Cajas/fila	12	N.º Filas	13	N.º Cajas/Pallet	156

FOSTER FOOD ESPAÑA S.A.

C/ Cerrajeros 19, 28830 – San Fdo. de Henares, Madrid Tlf: (+34) 916 680 514 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	NO	NO	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	NO	NO
CACAHUETES	NO	NO	SULFITOS	NO	NO
ALTRAMUCES	NO	NO	MOSTAZA	NO	NO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia: Tierna

Coloración: Chocolate negro

Sabor: Característico del chocolate negro

MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

Retirar el envase y el papel e introducir un coulant en el microondas SIN DESCONGELAR. Calentar durante 30-45 segundos a máx. potencia (según microondas). Consumir al momento.

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.