

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 28/02/2025

Rev.:

Fecha Rev.: 30/07/2025

Motivo Rev.: Actualización de alérgenos

N.º RGSEAA

40.14234/M

26.019805/M



Código Foster: 50000108

Marca: L'ELITE

### NOMBRE DEL PRODUCTO

MACARONS DE BOLETUS EDULIS 15gr / 4cm BANDEJA 60und (CAJA 3 BANDEJAS)



### DATOS DEL PRODUCTO

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Macarons rellenos de crema de queso y boletus edulis.

#### INGREDIENTES

RELLENO (68%) (Preparado alimenticio (agua, almidón modificado de patata, grasa vegetal (palma), sal), boletus edulis (23,5%), agua, azúcar, salsa tartufata (1,2%) (setas de cultivo (Agaricus bisporus), aceite de semilla de girasol, aceite de oliva virgen extra, trufa de verano 1% (Tuber aestivum Vittad), aceitunas negras (aceitunas, sal, estabilizante: gluconato ferroso E579), sal, aroma), MACARON (32%) (Azúcar en polvo (azúcar, almidón de maíz), ALMENDRA en polvo, azúcar, clara de HUEVO en polvo, grasa vegetal (coco), emulgentes: E471, E472b, E477, E481 (soporte LECHE); estabilizantes: E415; sal, colorante: E102\*, antioxidante: E300).

\*Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.

ORIGEN DEL PRODUCTO: ESPAÑA

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g)	
Valor energético	990 kJ/ 237 kcal
Grasas	15 g
De las cuales saturadas	6,6 g
Hidratos de carbono	22,2 g
De los cuales azúcares	15 g
Proteínas	2,9 g
Sal	0,95 g

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### VIDA ÚTIL DE PRODUCTO

24 meses

#### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

-18°C

#### CÓDIGO DE BARRAS UNIDAD (EAN-13)

8435691201658

#### CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14)

18435691201655

### INFORMACIÓN LOGÍSTICA

#### FORMATO DE PRESENTACIÓN

Caja

#### ETIQUETADO (IDIOMAS)

ESPAÑOL

#### EMBALAJE UNIDAD INTERIOR

Bolsa

Peso neto (kg)

0,9

Unidades/caja:

60

Dimensiones (mm)

315X260X40

#### EMBALAJE SECUNDARIO

Caja  
cartón

Peso neto (kg)

2,7

Peso bruto (kg)

3

Dimensiones (mm)

355X295X155

#### PALETIZACIÓN

Pallet  
euro

Cajas/fila

8

N.º Filas

8

N.º Cajas/Pallet

64

## 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		SI	LECHE (incluida la lactosa)	SI	
PESCADO		SI	FRUTOS DE CÁSCARA	SI	
MOLUSCOS		SI	APIO		SI
HUEVO	SI		SÉSAMO		SI
CACAHUETES		SI	SULFITOS		SI
ALTRAMUCES	NO	NO	MOSTAZA		SI

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia: Característico de producto

Coloración: Característico de producto

Sabor: Característico de producto

### MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

Descongelar en refrigeración (0-4°C). Listo para consumir. 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

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.