

Edición: 10/09/2025

Rev.:

Fecha Rev.: 17/10/2025

Motivo Rev.: Actualización de ingredientes

N.º RGSEAA

40.14234/M

26.019805/M



Código Foster: 50000166

Marca: L'ÉLITE

## NOMBRE DEL PRODUCTO

**MINI BURGER PULLED PORK "BBQ" 25gr/4cm BANDEJA 24und (CAJA 3 BANDEJAS)**



## DATOS DEL PRODUCTO

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Mini pan de hamburguesa con relleno de pulled pork.

### INGREDIENTES

RELLENO (52%) (Carne de paleta de cerdo (86,3%), azúcar, agua, adobo BBQ (fécula, azúcar, dextrosa, extracto de levadura, especias, acidulantes (E-262, E-330), aroma de humo, colorante (E-150c)), caramulina (caramelo de **SULFITO AMÓNICO E150d**), estabilizador de salsas (almidón modificado, maltodextrina, harina de guar (E-412), xantana (E-415)), base conservas FC-919 (antioxidantes E331iii y E301, conservador E262ii), starter bioprotector (cultivos iniciadores)), PAN (48%) (Harina de **TRIGO**, agua, masa madre natural, aceite de girasol, azúcar, **LECHE** en polvo, levadura, sal y mejorante (harina de **TRIGO**, agente tratamiento de la harina (ácido ascórbico) y enzimas (**TRIGO**)).

### ORIGEN DEL PRODUCTO:

ESPAÑA

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g)	
Valor energético	1301 kJ/311 kcal
Grasas	15,2 g
De las cuales saturadas	4,4 g
Hidratos de carbono	30,5 g
De los cuales azúcares	6,4 g
Proteínas	12 g
Sal	0,98 g

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	24 meses
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	-18°C
CÓDIGO DE BARRAS UNIDAD (EAN-13)	8435691201801
CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14)	18435691201808

## INFORMACIÓN LOGÍSTICA

FORMATO DE PRESENTACIÓN	Caja						
ETIQUETADO (IDIOMAS)	ESPAÑOL						
EMBALAJE UNIDAD INTERIOR	Bandeja	Peso neto (kg)	0,6	Bandejas/caja:	3	Dimensiones (mm)	315x260x40
EMBALAJE SECUNDARIO	Caja cartón	Peso neto (kg)	1,8	Peso bruto (kg)	2,2	Dimensiones (mm)	355x295x155
PALETIZACIÓN	Pallet euro	Cajas/fila	8	N.º Filas	8	N.º Cajas/Pallet	64

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	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

Mantener en congelación a -18°C. Una vez descongelado, no volver a congelar. Calentar durante 10 minutos en el horno a 120°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.