

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 17/01/2024

Rev.: 00

Fecha Rev.:

Motivo Rev.:

N.º RGSEAA

40.14234/M

Código Foster: 50000398

Marca: -

NOMBRE DEL PRODUCTO

PETIT FOURS TRADICION 15gr aprox / 3cm (CAJA 48und)



DATOS DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

6 Financier de pistacho, aromatizado, gelatina de albaricoque, pistacho
 6 Bizcocho con almendra, mousse de vainilla, compota de fresa, aromatizada
 6 Eclair de chocolate, glaseado de chocolate
 6 Almondina con cáscara de limón, gelatina de limón, cáscara de limón semiconfitado
 6 Opéra (bizcocho empapado en café, crema de mantequilla con café, ganache de chocolate, glaseado de chocolate
 6 Crumble de caramelo, crema de caramelo, decoración de crumble de caramelo
 6 Crumble, compota de frambuesa, decoración de chocolate blanco
 6 Crumble de chocolate, ganache de chocolate, mousse de chocolate

INGREDIENTES

Financiers de pistachos, aromatizados, gelatina de albaricoque, pistacho: Puré de albaricoque 39% (albaricoque, azúcar, antioxidante: ácido ascórbico), clara de **HUEVO**, azúcar, **MANTEQUILLA (LECHE)**, **ALMENDRA** en polvo, harina de **TRIGO (GLUTEN)**, **PISTACHO** 3,1%, cobertura (agua, sirope de glucosa, azúcar, gelificante: pectina, acidificante: ácido cítrico), preparado de pasta de **PISTACHO** 1,4% (azúcar, aceite de girasol, pasta de **ALMENDRA**, pasta de **PISTACHO**, aroma natural, extractos vegetales de ortiga y de espinaca, extracto de cúrcuma), preparado gelificante (gelificante: pectinas, estabilizadores: difosfatos – fosfato cálcico), azúcar invertido, fécula de patata, extracto de espinacas y ortiga, levadura (gasificantes: difosfato – carbonato de sodio, almidón de **TRIGO (GLUTEN)**).

Bizcocho con almendra, mousse de vainilla, compota de fresa, aromatizada: **NATA** (crema de **LECHE**, estabilizante: carragenanos), fresa 14,4%, azúcar, **ALMENDRA** en polvo 9%, **MANTEQUILLA**, **HUEVO** entero, puré de fresa 8,6% (fresa, azúcar, agua), semidesnatada **LECHE**, cobertura (agua, sirope de glucosa, azúcar, gelificante: pectinas, acidulante: ácido cítrico), puré de fresa Mara des Bois 2,8% (fresa, azúcar), fresa semiconfitada 2,8% (fresa, jarabe de glucosa, agua, azúcar, corrector de acidez: ácido cítrico, espesante: goma xantana, aroma natural), fécula de patata, agua, jarabe de glucosa, preparado gelificante (gelificante: pectinas, estabilizantes: difosfatos - fosfatos cálcicos), harina de **TRIGO**, gelatina de vacuno, extracto de vainilla Bourbon 0,1%

Eclairs de chocolate, glaseado de chocolate: **LECHE** semidesnatada, chocolate negro de cobertura [58% cacao] 27,7% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **SOJA**), fondant (azúcar, agua, jarabe de glucosa, emulsionante: mono y diglicéridos de ácidos grasos, espesantes: agar - goma de algarroba), preparación de crema pastelera 8,9% (azúcar, almidón de patata modificado, **LECHE** entera en polvo, dextrosa, espesantes: difosfatos - fosfatos de sodio - sulfatos de calcio - alginato de sodio, aroma natural de vainilla Bourbon, sal, color: carotenos), **HUEVO** entero, agua, harina de **TRIGO**, **MANTEQUILLA**, azúcar, cacao en polvo, aceite de girasol, sal.

Almondina con cáscara de limón, gelatina de limón, cáscara de limón semiconfitado: **HUEVOS** enteros, azúcar, **MANTEQUILLA (LECHE)**, **ALMENDRA** en polvo, zumo de limón 7,5% (agua, zumo de limón concentrado), **NATA** (nata de **LECHE**, estabilizador: carragenanos), cobertura (agua, sirope de glucosa, azúcar, gelificante: pectina, acidificante: ácido cítrico), fécula de patata, cáscara de limón 1,8%, harina de **TRIGO (GLUTEN)**, preparado gelificante (gelificante: pectinas, estabilizadores: difosfatos – fosfato cálcico), cáscara de limón semiconfitada 0,6% (jarabe de glucosa, cáscara de limón, agua, azúcar, corrector de acidez: ácido cítrico, antioxidante: ácido ascórbico).

Opéra (bizcocho empapado en café, crema de mantequilla con café, ganache de chocolate, glaseado de chocolate): Bizcocho 24,6% (**HUEVO** entero, azúcar, harina de **TRIGO (GLUTEN)**, agua, **ALMENDRAS** en polvo, harina de garbanzo, gasificantes: difosfatos - carbonato de sodio (contiene almidón de **TRIGO (GLUTEN)**)), emulgente: mono y diglicéridos de ácidos grasos, fécula de patata, proteínas de **LECHE**, agua, chocolate negro de cobertura [58% de cacao] 15,1% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **SOJA**), azúcar, mantequilla 10,2% (**LECHE**), **NATA** (nata de **LECHE**, estabilizador: carragenanos), clara de **HUEVO**, chocolate negro de cobertura [72% cacao] 3,2% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **SOJA**, aroma natural de vainilla), aceite de girasol, extracto de café 1,5% (café, agua, azúcar), café 1,4%.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Crumble de caramelo, crema de caramelo, decoración de crumble de caramelo: **NATA** 24,4% (nata de **LECHE**, estabilizador: carragenanos), **mantequilla (LECHE)**, harina de **TRIGO (GLUTEN)**, yema de **HUEVO**, caramelo 7,9% (azúcar, agua, glucosa de **TRIGO**), crema de caramelo con **mantequilla** salada con sal de Guérande 7,3% (azúcar, **NATA** (nata de **LECHE**, estabilizador: carragenanos), **mantequilla** salada con sal de Guérande (**LECHE**)), agua, **ALMENDRA** en polvo, azúcar, azúcar moreno, gelatina de vacuno, sal.

Crumble, compota de frambuesa, decoración de chocolate blanco:

Puré de frambuesa 24,8% (frambuesa, azúcar), frambuesa 24,8%, harina de trigo (**GLUTEN**), azúcar, **mantequilla (LECHE)**, **ALMENDRA** en polvo, azúcar moreno, cobertura (agua, sirope de glucosa, azúcar, gelificante: pectina, acidificante: ácido cítrico), decoración de chocolate 2,6% (chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, **LECHE** entera en polvo, aroma natural de vainilla), manteca de cacao, azúcar, colorantes: antocianinas – curcumina), preparado gelificante (gelificante: pectinas, estabilizadores : difosfatos – fosfato cálcico), zumo de limón (agua, zumo de limón concentrado), fécula de patata, espesante: goma de xantano.

Crumble de chocolate, ganache de chocolate, mousse de chocolate: Chocolate negro de cobertura [58% de cacao] 25,3% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **SOJA**), **NATA** (nata de **LECHE**, estabilizador: carragenanos), harina de **TRIGO (GLUTEN)**, chocolate negro de cobertura [72% cacao] 10,2% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **SOJA**, aroma natural de vainilla), **ALMENDRA** en polvo, manteca de cacao, **LECHE** semidesnatada, mantequilla (**LECHE**), azúcar, azúcar moreno, yema de **HUEVO**, jarabe de glucosa, agua, chocolate de cobertura con **LECHE** 0,9% (azúcar, **LECHE** entera en polvo, manteca de cacao, pasta de cacao, emulgente: lecitina de **SOJA**, aroma natural de vainilla), gelatina de vacuno.

ORIGEN DEL PRODUCTO: FRANCIA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g)	
Valor energético	1575 kJ/ 368 kcal
Grasas	22,1 g
De las cuales saturadas	11,8 g
Hidratos de carbono	34,9 g
De los cuales azúcares	25,9 g
Proteínas	6,1 g
Sal	0,23 g

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	547 días
CADUCIDAD SECUNDARIA	Max. 24 horas entre 0 y 4°C después de descongelar
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	-18°C
CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14)	03700478517037

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

FORMATO DE PRESENTACIÓN	Caja					
ETIQUETADO (IDIOMAS)	ES – DE – NL – IT					
EMBALAJE UNIDAD INTERIOR	Caja	Peso neto (kg)	0,015	Unidades/caja:	48	Dimensiones (mm)
EMBALAJE SECUNDARIO	Caja cartón	Peso neto (kg)	0,72	Peso bruto (kg)	0,965	Dimensiones (mm)
PALETIZACIÓN	Pallet euro	Cajas/fila	8	N.º Filas	35	N.º Cajas/Pallet

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		SI	MOSTAZA		SI

MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

Quitar el film de plástico antes de la descongelación. Dejar descongelar a +4 C durante 2h.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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.