

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edición: 12/03/2025

Rev.: 00

Fecha Rev.:

Motivo Rev.:

N.º RGSEAA

40.14234/M

Código Foster: 50000511

Marca: TRAITEUR DE PARIS

NOMBRE DEL PRODUCTO

SURTIDO MINI CHEESECAKE 21gr CAJA 48und



DATOS DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Surtido variado de mini tartas de queso de varios sabores con base de galleta

INGREDIENTES

Mini tartas de queso de caramelo, aromatizada: nata (**leche**), harina de **trigo (gluten)**, queso 10,3% (queso (**leche**), sal), azúcar, mantequilla (**leche**), **almendra** en polvo, agua, crema de caramelo de mantequilla salada con sal de Guérande 6,2% (azúcar, nata (**leche**), mantequilla salada con sal de Guérande (**leche**), estabilizador: carragenina), azúcar moreno, caramelo 3,7% (azúcar, agua, jarabe de glucosa), **huevos** enteros, yemas de **huevo**, gelatina de vacuno, fécula de patata, sal, aroma natural.

Mini tartas de queso de limón: agua, harina de **trigo (gluten)**, azúcar, queso 10,9% (queso (**leche**), sal), nata (**leche**), mantequilla (**leche**), **almendra** en polvo, zumo de limón 6,8% (zumo de limón, azúcar), azúcar moreno, **huevos** enteros, yemas de **huevo**, zumo de limón a partir de concentrado 1,5% (agua, zumo de limón a partir de concentrado), cáscara de limón 1%, fécula de patata, gelatina de vacuno, preparado gelificante (gelificante: pectinas, endurecedor: difosfatos - fosfatos de calcio, dextrosa), gelificante: agar-agar.

Mini tartas de queso de chocolate: cobertura de chocolate negro [mín. 58% de cacao] 15,4% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsionante: lecitina), harina de **trigo (gluten)**, **leche** semidesnatada, azúcar, queso 9,7% (queso (**leche**), sal), nata (**leche**), mantequilla (**leche**), **almendra** en polvo, agua, azúcar moreno, **huevos** enteros, yemas de **huevo**, gelatina de vacuno, cacao en polvo 0,5%, fécula de patata.

Mini tartas de queso de frambuesa, aromatizada: puré de frambuesa 19,5% (frambuesa, azúcar), harina de **trigo (gluten)**, queso 10,9% (queso (**leche**), sal), nata (**leche**), azúcar, mantequilla (**leche**), **almendra** en polvo, agua, azúcar moreno, **huevos** enteros, yemas de **huevo**, zumo de limón a partir de concentrado (agua, zumo de limón a partir de concentrado), fécula de patata, preparado gelificante (gelificante: pectinas, endurecedor: difosfatos - fosfatos de calcio, dextrosa), gelatina de vacuno, cáscara de limón, aroma natural de frambuesa 0,04%.

ORIGEN DEL PRODUCTO: ESPAÑA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g)	
Valor energético	1311 kJ/ 314 kcal
Grasas	19 g
De las cuales saturadas	10 g
Hidratos de carbono	29 g
De los cuales azúcares	19 g
Proteínas	5,5 g
Sal	0,084 g

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	547 días
CADUCIDAD SECUNDARIA	24 horas
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	-18°C
CÓDIGO DE BARRAS UNIDAD (EAN-13)	3700478502576
CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14)	-

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

FORMATO DE PRESENTACIÓN	Caja				
ETIQUETADO (IDIOMAS)	ESPAÑOL				
EMBALAJE UNIDAD INTERIOR	Bandeja	Peso neto (kg)	-	Unidades/caja:	48 Dimensiones (mm)
EMBALAJE SECUNDARIO	Caja cartón	Peso neto (kg)	1	Peso bruto (kg)	1,235 Dimensiones (mm) 390x296x50
PALETIZACIÓN	Pallet euro	Cajas/fila	8	N.º Filas	35 N.º Cajas/Pallet 280

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 y dejar descongelar durante 3h a 4°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

El producto contiene ingrediente/s susceptible de haber sido modificado genéticamente

SI NO

X

RADIACIONES IONIZANTES

El producto contiene ingrediente/s susceptible de aplicación de radiaciones ionizantes

SI NO

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.