



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO POSTRES CON MIMO

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
TARRO MOUSSE DE FRESAS	MF	001

FABRICANTE

NOMBRE DEL FABRICANTE

MARIA JOSE GONZALEZ GARCÍA NIF 76417265H

DIRECCIÓN

AVDA. CASTELAO Nº 72

CP 15350 CEDEIRA

Nº REGASA: 9600.1810/C

PAÍS DE ORIGEN: ESPAÑA

DESCRIPCIÓN (breve descripción del producto)

TARRO MOUSSE DE FRESAS

INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

Ingredientes: galletas (harina de trigo 56%, aceite vegetal(girasol alto oleico 17%, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, almidón de trigo 4%, salvado de trigo 3%, gasificantes (carbonato ácido de sodio y carbonato ácido de amonio) sal. Mantequilla (nata pasteurizada y fermentos lácticos), gelatina en polvo, nata (leche en polvo desnatada, proteínas de la leche y estabilizante (E-407)), fresas y azúcar.

IMAGEN DEL PRODUCTO



MODO DE EMPLEO (instrucciones de utilización, si aplica)

REFRIGERACIÓN: Conservar en nevera (min 0º a 5º max)
Este producto tiene una duración de días en refrigerado.

CONGELACIÓN:

NO APTO

PRODUCTO



FICHA TÉCNICA DE POSTRES CON MIMO

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
TARRO MOUSSE DE FRESAS	MF	001

DECLARACIÓN DE ALERGENOS (contenido en alergenicos según norma vigente. Indicar la presencia de sulfitos aunque sean <10ppm)

Cereales que contengan gluten	☒	Frutos de cáscara	☐
Crustaceos y derivados	☐	Apio y derivados	☐
Huevos y derivados	☐	Mostaza y derivados	☐
Pescado y derivados	☐	Sésamo y derivados	☐
Cacahuets y derivados	☐	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	☒
Soja y derivados	☐	Altramuces y derivados	☐
Leche y derivados (incluida la lactosa)	☒	Moluscos y derivados	☐

Colorantes de declaración según Rglto 1338/2008

EN SU PROCESO DE ELABORACIÓN PUEDE ADQUIRIR TRAZAS O RESTOS DE:

Cereales que contengan gluten	☐	Frutos de cáscara	☒
Crustaceos y derivados	☐	Apio y derivados	☐
Huevos y derivados	☒	Mostaza y derivados	☒
Pescado y derivados	☐	Sésamo y derivados	☐
Cacahuets y derivados	☐	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	☐
Soja y derivados	☒	Altramuces y derivados	☐
Leche y derivados (incluida la lactosa)	☐	Moluscos y derivados	☐

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (contenido en nutrientes por 100g de producto)

Energía (Kcal)	PENDIENTE DE ESTUDIO
Proteínas (g)	PENDIENTE DE ESTUDIO
Grasas (g)	PENDIENTE DE ESTUDIO
Hidratos de carbono (g)	PENDIENTE DE ESTUDIO
Sales minerales (g)	PENDIENTE DE ESTUDIO

DECLARACIÓN DE OMG's (utilización o no de productos OMG's)

Estatus OGM: tal y como se describe en el Reglamento (EC) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, no se requiere etiquetado específico adicional.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (descripción de los caracteres organolépticos del producto en el momento de la entrega)

...Este producto se toma a temperatura fría.

Aspecto: CREMOSO Olor: FRESA Sabor: FRESA color: ROSA

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE (descripción de los requerimientos de almacenamiento y transporte)

ACONSEJABLE MANTENER EN LUGAR FRESCO
TRANSPORTAR EN BOLSA DE FRÍO SI ESTÁ MAS DE 30 MINUTOS A TEMPERATURA AMBIENTE



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO POSTRES CON MIMO

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
TARRO MOUSSE DE FRESAS	MF	001

VIDA ÚTIL (tiempo máximo de uso desde el momento de la elaboración/envasado)

Refrigerado: CINCO Días.

PRESENTACIÓN (peso/unidad, formato de presentación)

TARRO DE CRISTAL , SEGÚN FOTO

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE (material, tamaño, sistema de identificación del lote y fecha de caducidad)

TARRO DE CRISTAL TRANSPARENTE , CON TAPA METALICA Y ETIQUETA DE TRAZABILIDAD EN LA PARTE INFERIOR

CONTENIDO DEL ETIQUETAJE (descripción de los elementos que se incluyen en la etiqueta para la identificación y trazabilidad del producto)

Referencia del producto, nombre del producto, ingredientes Y ALERGENOS, numero de lote, fecha de caducidad.

PALETIZACIÓN (cajas/palet, cajas/piso, nº de pisos, peso neto palet)

NO CONTEMPLA

Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
MARIA J. GONZALEZ GARCIA	15 ENERO 2022	0
Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición