



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO POSTRES CON MIMO

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
TARRO RED VELVET	RED VELVET	0023

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

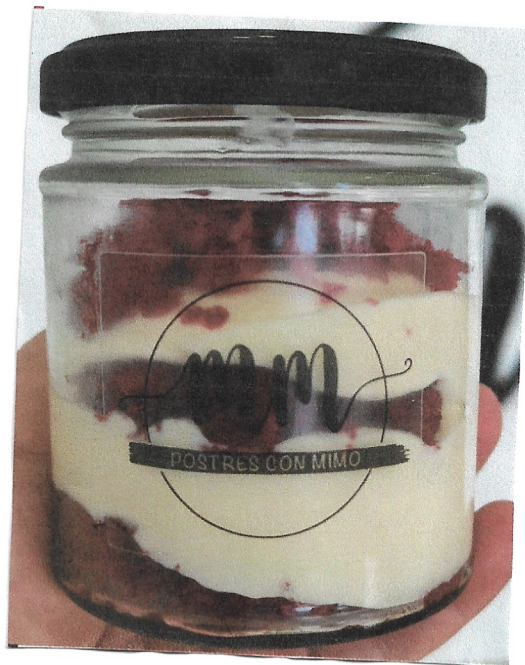
DESCRIPCIÓN (breve descripción del producto)

TARRO SABOR QUESO CREMA

INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

Ingredientes: bizcocho (Harina de trigo, huevos, azúcar, leche, cacao en polvo, jugo limón, aceite de girasol, pata de vainilla (azúcar invertida, extracto de vainilla de bourbon, vainas de vainilla secas, goma xantana), colorante rojo, bicarbonato de sodio, vinagre blanco), mantequilla, azúcar glass, queso crema (mazada, leche de vaca, nata, sólidos lácteos, sal, estabilizante (carragenanos), conservador (ác. Sórbico) y fermentos lácteos),

IMAGEN DEL PRODUCTO



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



FICHA TÉCNICA DE POSTRES CON MIMO

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	EAN 13	CODIGO INTERNO
TARRO RED VELVET	RED VELVET	0023

DECLARACIÓN DE ALERGENOS (contenido en alergenitos 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: CHOCOLATI Sabor: CHOCOLATA color: GRANATE

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 RED VELVET	RED VELVET	0023

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

Refrigerado: SIETE 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

LOGÍSTICA

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