



TRANSGOURMET

Ibérica

GOURMET

FECHA: 14/03/2024

REVISIÓN:

Tarta nata chocolate - 00014467

Código producto	00014467
Nombre producto	Tarta nata chocolate
Denominación legal	Helado sabor a nata y recubrimiento al cacao
Marca	GOURMET
EAN13	8413080006411
Vida útil	730 día(s)



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Origen: España

Ingredientes: Leche en polvo desnatada reconstituida, agua, recubrimiento al cacao (13%) (grasa vegetal (coco), aceite de girasol, azúcar, cacao desgrasado (1,3%), emulgente (lecitina de **soja**), aroma natural de vainilla), azúcar, grasa vegetal (coco), **lactosa** y proteínas de la **leche**, jarabe de glucosa, emulgente (E471), estabilizantes (E410, E407, E412), aroma.

Alérgenos:

ALÉRGENO	CONTENIDO	TRAZAS	ALÉRGENO	CONTENIDO	TRAZAS
 Cereales que contienen gluten y sus derivados	NO	NO	 Crustaceos y sus derivados	NO	NO
 Huevos y sus derivados	NO	SI	 Pescado y sus derivados	NO	NO
 Cacahuets y sus derivados	NO	NO	 Soja y sus derivados	SI	NO
 Leche y sus derivados	SI	NO	 Frutos Secos y sus derivados	NO	SI
 Apio o sus derivados	NO	NO	 Mostaza o sus derivados	NO	NO
 Semillas de Sesamo sus derivados	NO	NO	 Dioxido de Azufre y Sulfitos	NO	NO
 Altramuces y sus derivados	NO	NO	 Moluscos y sus derivados	NO	NO



TRANSGOURMET

Ibérica

GOURMET

FECHA: 14/03/2024

REVISIÓN:

Tarta nata chocolate - 00014467

Información nutricional por 100g:

Valor energético (KJ)	1054
Valor energético (KCAL)	253
Grasas (G)	16
Grasas saturadas (G)	13
Hidratos de Carbono (G)	25
Azúcares (G)	23
Proteínas (G)	2,3
Sal (G)	0,15
Fibra (G)	0,6

ESPECIFICACIONES



TRANS GOURMET

Ibérica

GOURMET

FECHA: 14/03/2024

REVISIÓN:

Tarta nata chocolate - 00014467

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	característico del producto (tarta laminada)
Color	característico del helado sabor a nata y del recubrimiento de cacao
Olor	característico del helado sabor a nata y del recubrimiento de cacao
Sabor	característico del helado sabor a nata y del recubrimiento de cacao
Textura	cremoso ara helado sabor a nata y crujiente ara el recubrimiento de cacao

Especificaciones fisico-químicas

Residuo seco (criterio en base al helado sabor a nata): (NIR/ Estufa 102°C 2-4 h (criterios en base al helado sabor a nata)) Densidad: (teórico)

TRAZABILIDAD

LOTE Y FECHA CONSUMO PREFERENTE L8279A4 08:52 - lote: l-año (1 dígito)-mes y día producción (3 dígitos)-masa (1 dígito)-línea (1 dígito)-hora (hh:mm)

Condiciones de conservación:

conservar a temperaturas inferiores a -18°C



TRANSGOURMET

Ibérica

GOURMET

FECHA: 14/03/2024

REVISIÓN:

Tarta nata chocolate - 00014467

En caso que haya diferencias entre la información de la ficha y la etiqueta, hay que priorizar siempre la información que se indica en la etiqueta. Para cualquier consulta pueden dirigirse a nuestro Servicio de Atención al Cliente (SAC) a la siguiente dirección sac@miquel.es o al teléfono 900 300 097.