

Datos de la empresa elaboradora

Razón Social: Traiteur de Paris

Dirección: 4 Rue de la Rigourdière, 35510 Cesson-Sévigné, Francia

Teléfono: +33 (2) 99 86 76 00

Datos de la empresa importadora

Razón Social: Maosol S.A.

Dirección: Joaquín de la Sagra 2750

Teléfono: 2525 9549

Nº Habilitación: IM. SRA 18092

Datos del Representante Técnico

Nombre: Ing. Alim. Laura Estrella

C.I.: 3.107.473-9

Título expedido por la UNIVERSIDAD DE LA REPUBLICA - FACULTAD DE INGENIERIA, Montevideo – Uruguay

Características del Producto

Denominación Alimentos varios, platos preparados congelados (Capítulo 30, Sección 3 del Reglamento Bromatológico Nacional)

Caracterización Postre

Marca “Traiteur de Paris”

Presentación Bandeja de tereftalato de polietileno amorfo y film de polipropileno biorientado de 20-2000 g, con caja de cartón con rótulo conteniendo información.

Ingredientes Huevos, azúcar, aceite de girasol, harina de trigo, chocolate negro de cobertura (pasta de cacao, azúcar, emulgente: lecitina de girasol (INS 322), aroma natural de vainilla), agua, cacao bajo en grasa en polvo, leudantes químicos (difosfato de sodio (INS 450i), carbonato de sodio (INS 500i)), almidón de trigo, sal.

Vida Útil 24 meses

Rótulo Se adjunta boceto del rótulo

Contenidos de aditivo INS 450i Menor a 2 g/100g como P₂O₅

A continuación, la traducción de las Especificaciones Técnicas.


Ing. Alim. Laura Estrella
Representante Técnica

Código Producto: Bandeja de 2 piezas (200 g)

Producto: Fondant de Chocolate congelado

Ingredientes: Huevos (28,33%), azúcar (21,58%), aceite de girasol (20,24%), **harina de trigo (10,12%)**, chocolate negro de cobertura (8,43%) (pasta de cacao, azúcar, emulgente lecitina de girasol, aroma natural de vainilla), agua (7,09%), cacao bajo en grasa en polvo (4,05 %), leudantes químicos (0,13 %) (difosfato de sodio (INS 450i), carbonato de sodio (INS 500i)), almidón de **trigo**, sal (0,03 %).

Alérgenos: Los alérgenos de declaración obligatoria se indican en negrita en la lista de ingredientes. **Puede contener trazas de gluten, apio, crustáceos, otros frutos de cáscara, sésamo, mostaza, pescado, sulfitos, moluscos, altramuz y cacahuetes.**

OGM No Materia grasa hidrogenada No Gelatina de cerdo No Ionización No

INFORMACIÓN NUTRIONAL (por 100g)

Valor calórico (kcal): 392

Proteínas: 6,9 g

Grasa: 25,2 g

De las cuales saturadas: 4,6 g

Hidratos de carbono: 32,5 g

De los cuales azúcares: 25,3 g

Fibras totales: 3,7 g

Sal: 0,21 g

INFORMACIÓN ADICIONAL

EAN13 3700478572951

DUN14 13700478572958

Fecha límite de consumo óptimo (Días) 730

MODO DE USO

Para conseguir un fondant con el corazón líquido: Recalentar 17 minutos en el horno precalentado a 180 °C O en horno microondas por 50- 55 s a potencia 750 W (dependiendo de la potencia de su horno).

Para consumir el producto en frío (sin el corazón fondant): Dejar descongelar durante 2 h a 4 °C

ENVASE: U.V.C / U.V

U.V.C. (Estuche)*

Dimensión en mm 160 L x 85 A x 45 A

Peso bruto (kg) 0,230 kg

Peso neto (kg) 0,200 kg

U.V. (Caja Master)*

Dimensión en mm 356 L x 171 A x 152 A

Peso bruto (kg) 2,400 kg

Peso neto (kg) 2,880 kg