

Edición: 24/10/2023

Rev.: 00

Fecha Rev.: 12/08/2025

Motivo Rev.: Actualización de alérgenos

N.º RGSEAA

40.14234/M



Código Foster: 40000222

Marca: MOTIKO

## NOMBRE DEL PRODUCTO

**MOCHI CHOCOLATE 5cm/44gr (CAJA 20und)**



## DATOS DEL PRODUCTO

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pastel de origen japonés con sabor a chocolate

### INGREDIENTES

**Ingredientes:** masa (50%): harina de arroz, azúcar, agua, jarabe de glucosa, cacao en polvo; relleno de cacao (40%): crema vegetal (agua, grasa vegetal totalmente hidrogenada 25% [de almendra de palma], azúcar [21%], emulsionantes [E435, E491, **LECITINA DE SOJA**, E481, E471], estabilizantes [E464, E466, E331iii, E339ii, E412, E407], aroma y colorante [E160a], azúcar, cacao en polvo), base: dextrosa, emulsionantes (E471 mono- y diglicéridos de ácidos grasos, E477 ésteres de propano-1,2-diol de ácidos grasos), estabilizantes (E410 goma de algarrobo, E412 goma guar, E466 carboximetilcelulosa); cobertura de chocolate: chocolate oscuro (azúcar, manteca de cacao, cacao en polvo, aroma natural de vainilla), jarabe de glucosa, azúcar; empanizado: almidón de maíz.

**ORIGEN DEL PRODUCTO:** MOLDAVIA

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g)	
Valor energético	1199,08 kJ/ 286,99 kcal
Grasas	9,84 g
De las cuales saturadas	8,54 g
Hidratos de carbono	47,73 g
De los cuales azúcares	33,3 g
Proteínas	1,75 g
Sal	0,01 g

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

<b>VIDA ÚTIL DE PRODUCTO</b>	24 meses
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	-18°C
<b>CÓDIGO DE BARRAS UNIDAD (EAN-13)</b>	8435691200804
<b>CÓDIGO DE BARRAS CAJA (DUN-14)</b>	18435691200801

## INFORMACIÓN LOGÍSTICA

<b>FORMATO DE PRESENTACIÓN</b>	Caja						
<b>ETIQUETADO (IDIOMAS)</b>	ESPAÑOL						
<b>EMBALAJE UNIDAD INTERIOR</b>	Caja	<b>Peso neto (kg)</b>	0,88	<b>Unidades/caja:</b>	20	<b>Dimensiones (mm)</b>	190x115x190
<b>PALETIZACIÓN</b>	Pallet euro	<b>Cajas/fila</b>	72	<b>N.º Filas</b>	5	<b>N.º Cajas/Pallet</b>	360

## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

**ALÉRGICOS 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	NO	NO	SOJA	SI	
CRUSTÁCEOS	NO	NO	LECHE (incluida la lactosa)		SI
PESCADO	NO	NO	FRUTOS DE CÁSCARA	NO	NO
MOLUSCOS	NO	NO	APIO	NO	NO
HUEVO	NO	NO	SÉSAMO	NO	NO
CACAHUETES	NO	NO	SULFITOS	NO	NO
ALTRAMUCES	NO	NO	MOSTAZA	NO	NO

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia: Característica del producto

Coloración: marrón oscuro

Sabor: típica del chocolate

### MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

Descongelar durante 10 minutos y NO someter a fuentes de calor.

**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

	SI	NO
El producto contiene ingrediente/s susceptible de haber sido modificado genéticamente		X

### RADIACIONES IONIZANTES

	SI	NO
El producto contiene ingrediente/s susceptible de aplicación de radiaciones ionizantes		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.