FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO DE ARTÍCULO:	02008056
Fecha de actualización:	05/03/2026

DENOMINACIÓN	BANDA MILHOJAS DE MELOCOTON 3UD

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	BANDA MILHOJAS DE MELOCOTON 3UD (HORECA)
	Categoría - Descripción	Banda con capas de hojaldre, bizcocho y mix lácteo, decorado en superficie con melocotón, rizos de chocolate blanco y azúcar glasé..
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 3 unidades
	Peso por ud. neto (gr)±5%	2.400,000
	Peso por ud. bruto (gr) ±5%	2.600,000
	Peso bruto reembalaje (gr) ±5%	2.600,000
	Peso Unidad Aproximado±5%	800,000
	Condiciones de conservación y transporte	-18º
	Vida útil del producto	12 Meses

INGREDIENTES Según el real decreto 1334/1999 de 31 de Julio por el que se aprueba la norma general de etiquetado. Presentación y publicidad de los productos alimenticios. Reglamento CE1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Mix LÁCTEO: [Mix lácteo vegetal (suero de MANTEQUILLA dulce, aceite vegetal (almendra de palma, coco, palma, colza), aceite de almendra de palma totalmente hidrogenado, almidón modificado; emulgentes (E472b, E435, E433), aroma natural, estabilizante (E407), color (betacaroteno)), azúcar]; Hojaldre: [Harina de TRIGO, margarina (grasa palma, aceite girasol, emulgentes (E472), sal, aroma, acidificante (E330), colorante (carotenos), GLUTEN de TRIGO]; Bizcocho: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, almidón de TRIGO, emulgentes (E471, E477, E470a), humectante (E1520), estabilizantes (E420, E415, E412, E170, enzimas), almidón de maíz, dextrina, sal, gasificante (E500ii, E450i), acidulante (E516), antiaglomerante (E170), dextrosa, conservador (E200)]; Melocotón (4%), Mermelada de albaricoque: [Azúcar, manzana, albaricoque (10%), jarabe de glucosa y fructosa, gelificantes (pectina), acidulante (E330, E331), conservador (E202), aroma natural]; Rizos de chocolate blanco: [Azúcar, LECHE entera, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla]; Azúcar glasé: [Azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma), grasa vegetal (palma), antiaglomerante (E551), antioxidantes (E306, E304)].

ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Puede contener trazas de frutos de cáscara, mostaza y cacahuetes

OMG Conformidad con reglamento CE 258/97, reglamento CE 1829/2003 y reglamento ce 1830/2003	No hay

CONSUMIDOR DESTINO	Publico general excepto consumidor de riesgo

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Fecha de actualización:	05/03/2026

CONSUMIDOR DE RIESGO	Todos los consumidores alérgicos a los alérgenos y trazas indicados en esta ficha técnica

USO PREVISTO	Descongelación y emplatado en comercio resturación, consumidor final.

PROCESADO	Preparación de ingredientes, relleno, congelación, decoración, corte y envasado.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTPICAS	Color	claro
	Olor	Melocotón
	Sabor	Melocotón
	Aspecto	ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.92
	Humedad s.s.d.	43.3
	Ph	5.10

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1152 KJ 275 kcal
	Proteína	4.7g
	Hidratos de Carbono	36g
	Azúcares	26.6g
	Grasas	11.8g
	Grasas Saturadas	8.26g
	Sal	0.26g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados.	Listeria Monocytogenes: ausencia/25g, Enterobacterias totales: <3X10^3/gr, Aaerobios mesófilos <3x10^4, Escherichia coli: ausencia/g, Staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, Mohos y levaduras <500ufc/g, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: <1x10^3, Shigella: ausencia/25g

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Fecha de actualización:	05/03/2026

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Caja de cartón autodesmontable, reembalaje en caja de cartón.

EAN 13:		DUN 14 (unidad):	
DUN 14 (caja completa):		EAN 128 :	

EMBALAJE						
Referencia de la caja	Unidades por caja	Dimensiones de la caja (mm)	Cajas por fila	Filas por euro-palet	Total cajas por euro-palet	Total piezas por euro-palet
10141	3	410 X 310 X 71	6	21	126	378
DISTRIBUCIÓN		C				

CARACTERÍSTICAS MANIPULACIÓN

MÉTODO DE MANIPULACIÓN (VIDA ÚTIL): Real decreto 496/2010 del 30 de abril por el que se aprueba la norma de calidad para la elaboración y circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.	Periodo de vida de almacenamiento desde la fecha de fabricación: 12 meses en congelación. Fecha secundaria: 7 días desde fecha de descongelación en refrigeración (0ºC-5ºC)	Descongelación en refrigeración (0ºC-5ºC) aproximadamente 6h. Una vez descongelado no volver a congelar