

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Fecha de actualización:	18/03/2026
-------------------------	------------

DENOMINACIÓN	BANDA RUIBARBO Y MANZANA 3UD
---------------------	-------------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	BANDA RUIBARBO Y MANZANA 3UD (HORECA)
	Categoría - Descripción	Banda de bizcocho con ruibarbo y manzana
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 3UD
	Peso por ud. neto (gr)	2.100,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.300,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.300,000
	Peso Unidad Aproximado	700,000
	Condiciones de conservación	-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.	Bizcocho: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, aceite de girasol refinado, preparado en polvo (almidón de maíz, gasificantes (E450, E500), emulsionante (E471, E481), espesante (E466)), dextrosa, antiaglomerante (E551), aromas]; Ruibarbo (7%), manzana (4,5%), gelificante (azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, estabilizantes (E440ii, E407), acidulante (E330, E332iii), sal, conservador (E202)), agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)).
--	---

ALERGENOS Reglamento CE 1169/2011 de 25 de octubre sobre información alimentaria facilitada al consumidor.	Posibles trazas de frutos de cáscara, leche, mostaza, soja y/o cacahuete.
--	---

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

CONSUMIDOR DESTINO	Público general excepto consumidor de riesgo
---------------------------	--

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

USO PREVISTO	Descongelación y emplatado en comercio restauración, consumidor final
---------------------	---

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Fecha de actualización:	18/03/2026
-------------------------	------------

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Claro
	Olor	Manzana, ruibarbo
	Sabor	Manzana, ruibarbo
	Aspecto	Ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.93
	Humedad s.s.d.	25
	Ph	6.3
	Acrilamida	<300µg/kg

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1554 kJ - 371 kcal
	Grasas	16.3g
	Grasas Saturadas	2.29g
	Hidratos de Carbono	50g
	Azúcares	27.8g
	Proteína	5.3g
	Sal	1.23g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS REGLAMENTO CE 2073/2005 y criterios recomendados.	Listeria monocytogenes ausencia, enterobacterias totales: 100ufc/gr, 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: negativo.	
--	---	--

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

PRESENTACIÓN FORMATOS:		
------------------------	--	--

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Fecha de actualización:	18/03/2026
-------------------------	------------

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 la fecha de descongelación en refrigeración 5°C. Una vez descongelado no volver a congelar	Descongelación en refrigeración (0°C-5°C) aproximadamente 6h. Una vez descongelado no volver a congelar
---	---	---

