

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Fecha de actualización:	25/02/2026
-------------------------	------------

DENOMINACIÓN	PLANCHA ESP. BANANA Y TOFFE
---------------------	------------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	PLANCHA ESP. SABOR BANANA Y TOFFE
	Categoría – Descripción	Crema pastelera con plátano y toffe, sobre bizcocho. Decorado con chips de cacao.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 54 raciones
	Peso por ud. neto (gr)	2.000,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.200,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.200,000
	Peso Unidad Aproximado	2.000,000
	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.	Crema: [Crema pastelera: (azúcar, LECHE entera, almidón modificado, estabilizantes (E339ii, E450ii, E401, E516i)), HUEVO, aroma (propilenglicol, sustancias aromatizantes, alcohol bencílico y preparaciones aromatizantes), plátano (0,5%), dulce de leche (0,5%) (LECHE entera, azúcar, LECHE desnatada, jarabe de glucosa, gelificante (agar-agar)), colorante (E102*, E110*); 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)]; Migas de galleta: [Crumble de galleta (Harina de TRIGO (con calcio, niacina, hierro, tiamina), aceites vegetales (palma, colza), azúcar, melaza de caña, dextrosa, harina de maíz, levadura, sal, gluten de TRIGO, suero de LECHE en polvo, HUEVO), Margarina (Grasas vegetales (palma, coco) y aceites vegetales (girasol), sal, emulsionante (E471), acidulante (E330), conservador (E202), aromas)]; Chips de cacao (Azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA)); Agente desmoldeante (aceite vegetal (nabina), cera vegetal, emulgente (E322)). *Puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños.
--	--

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

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

CONSUMIDOR DESTINO	publico general
---------------------------	-----------------

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Fecha de actualización:	25/02/2026
-------------------------	------------

CONSUMIDOR DE RIESGO	Alergicos a gluten , huevo, leche, soja, frutos de cascara
----------------------	--

USO PREVISTO	Dscongelación y emplatado comercio resturación, consumidor final
--------------	--

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTPICAS	Color	Claro
	Olor	platano
	Sabor	platano y caramelo
	Aspecto	ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.93
	Humedad s.s.d.	35
	Ph	6.3

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (POR 100 grs.)	Energía	1419 kj / 339 kcal
	Proteína	5.9 g
	Hidratos de Carbono	35 g
	Azúcares	20.7 g
	Grasas	19.3g
	Grasas Saturadas	10.01
	Sal	0.68 g

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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Fecha de actualización:	25/02/2026
-------------------------	------------

PRESENTACIÓN FORMATOS:	Formato plancha, caja plancha, base 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	24	410 X 310 X 71	6	21	126	3024
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 5°C.	Una vez descongelado no volver a congelar
---	---	---