

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

DENOMINACIÓN	PLANCHA NATA ALMENDRA
---------------------	------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	PLANCHA NATA ALMENDRA (HORECA)
	Categoría - Descripción	Plancha con mousse sabor almendra, decorado con almendras laminadas y azúcar glas
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 54 raciones
	Peso por ud. neto (gr) ±5%	1.800,000
	Peso por ud. bruto (gr) ±5%	2.000,000
	Peso bruto reembalaje (gr) ±5%	2.000,000
	Peso Unidad Aproximado ±5%	1.800,000
	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, aroma (dextrosa, antiaglomerante (E551), aromas), colorante (betacaroteno)]; Bizcocho: [Harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, clara de HUEVO, preparado para emulsionar (emulgentes (E471, E477, E470a), agente de soporte (E1520, sal), aroma, dextrosa, estabilizante (E415), gasificante (E500ii)]; ALMENDRAS (2%), azúcar glas: [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.	Posibles trazas de mostaza, soja y cacahuetes.
--	--

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 comercio restauración, consumidor final.
---------------------	---

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Claro
	Olor	Almendra
	Sabor	Almendra
	Aspecto	ver foto

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Aw	0.92
	Humedad s.s.d.	43.3
	Ph	5.1

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: $<3 \times 10^3$ /gr, Aaerobios mesófilos $<3 \times 10^4$, Escherichia coli: ausencia/g, Staphylococcus coagulasa positivo: ausencia/g, Mohos y levaduras <500 ufc/g, salmonella: ausencia/ 25g, recuento bacterias anaerobias sulfito-reductoras: $<1 \times 10^3$, Shigella: ausencia/25g
--	---

CARACTERÍSTICAS LOGÍSTICAS

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

EAN 13:	8436028752928	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	1	360 X 285 X 65	8	25	200	200
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 fecha de fabricación: 12 meses en congelación. Fecha secundaria: 7 días desde fecha de descongelación en refrigeración 5°C.	<p style="text-align: center;">Descongelación</p> <p style="text-align: center;">en refrigeración (0°C-5°C) aproximadamente 6h.</p> <p style="text-align: center;">Una vez descongelado no volver a congelar</p>
---	--	---

