

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

DENOMINACIÓN	BANDA MILHOJAS CHOCOLATE
---------------------	---------------------------------

DATOS DEL PRODUCTO	Marca Comercial	BANDA MILHOJAS CHOCOLATE 3UD (HORECA)
	Categoría - Descripción	Banda con capas de hojaldre y bizcocho, relleno de mix lácteo con cacao, decorado en superficie con dulce de leche y viruta de chocolate.
	Presentación / nº de Cortes	1 caja / 3 unidades
	Peso por ud. neto (gr)	2.400,000
	Peso por ud. bruto (gr)	2.600,000
	Peso bruto reembalaje (gr)	2.600,000
	Peso Unidad Aproximado	800,000
	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.	Mix LÁCTEO: [Suero de MANTEQUILLA dulce (LECHE), aceites vegetales (palmiste, coco, palma, colza), aceite de palmiste totalmente hidrogenado, almidón modificado, emulgentes (E472b, E435, E433), aroma natural, estabilizante (E407), colorante (betacaroteno), azúcar, cacao (con acidulante (E501i))]; Hojaldre: [Harina de TRIGO, margarina (grasa de palma, aceite de girasol, emulgente (E471), sal, aroma, corrector de acidez (E-E330), colorante (carotenos), GLUTEN de TRIGO]; 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)); Dulce de LECHE: [(LECHE entera, azúcar, LECHE descremada en polvo, jarabe de glucosa y gelificante (agar-agar)), gelificante (Jarabe de glucosa, azúcar, aroma, acidulantes (E330, E327, E341iii), gelificantes (E407, E440), conservador (E202))]; Viruta de chocolate (40% min. cacao): [Pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla]. (8% chocolate presente en el producto)
--	--

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

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

CONSUMIDOR DESTINO	Público general
---------------------------	-----------------

CONSUMIDOR DE RIESGO	Alérgicos gluten, huevo, leche, soja, frutos cascara
-----------------------------	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	oscuro
	Olor	chocolate y caramelo
	Sabor	chocolate y caramelo
	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, Aerobios 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:	Formato rectangular, base de cartón, caja de cartón.
------------------------	--

EAN 13:		DUN 14 (unidad):	
---------	--	------------------	--

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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

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 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
---	---	---