GRUVIPA	REVISIÓN:
FICHA TÉCNICA	12/05/2022

ARTICULO: **BARRA XXL**
CÓDIGO PRODUCTO: 1101001
CÓDIGO EAN: 8436042480067

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
Pan tradicional blanco. Una fermentación prolongada lo convierte en un pan de fácil comer, con una corteza fina y crujiente, un aroma agradable y una buena conservación.

INGREDIENTES:
Harina de ***TRIGO,*** agua, sal, harina de ***CENTENO,*** levadura, gluten de ***TRIGO,*** antioxidante (E-300) y enzimas.

CARACTERÍSTICAS:

Tolerancia ± 4 %	Tolerancia ± 1 cm		
Peso en precocido (g)	**Longitud (cm)**	**Anchura (cm)**	**Altura (cm)**
400 aprox.	55	8	6

EMBALAJE			PALETIZADO							
Dimensiones caja (mm)	**Peso neto medio caja (g)**	**Peso bruto medio caja (g)**	**Unidades caja**	**Peso bruto medio palet (kg)**	**Dimensiones palet (mm)**	**Altura palet (m)**	**Cajas por capa**	**Capas por palet**	**Cajas por palet**	**Unidades por palet**
595x395x270	8000	8635	20	269	1200X800	2 máx.	4	7	28	560

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:

INDICADORES DE PROCESO			PATÓGENOS Y ALTERADORES			
B.Aerobias M.	**Hongos**	**Enterobacterias T.**	**E.coli**	**S.Aureus**	**Listerna M.**	**B.Cereus**
<100000ufc/g	<500ufc/g	<1000ufc/g	<10ufc/g	<10ufc/g	<100ufc/g	<100ufc/g

VALORES NUTRICIONALES POR 100 g DE PRODUCTO:

Energía		Grasas	Grasas de las cuales	Hidratos de	HC de los cuales	Fibra	Proteínas	Sal
(Kj)	(Kcal)	(g)	saturadas (g)	carbono (g)	azúcares (g)	(g)	(g)	(g)
881	210	0,7	0,1	45,8	0,6	2,4	7,3	1,2

INSTRUCCIONES:

Conservación: el producto debe conservarse en el embalaje a -14 ºC

Consumir preferentemente: Antes de 270 días

PREPARACIÓN DEL PRODUCTO:

Descongelación	Temperatura cocción	Tiempo cocción
20 min.	190ºC	16-18 min.

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS:

GLUTEN	Presencia	**CRUSTACEOS**	Ausencia	**HUEVOS**	Trazas
PESCADO	Ausencia	**CACAHUETES**	Ausencia	**SOJA**	Ausencia
LECHE	Trazas	**FRUTOS CÁSCARA**	Trazas	**APIO**	Ausencia
MOSTAZA	Trazas	**GRANOS SÉSAMO**	Trazas	**DIOX. AZUFRE Y SULFITOS**	Ausencia
ALTRAMUCES	Ausencia	**MOLUSCOS**	Ausencia		

OGM:
No son utilizados

INFORMACIÓN SOBRE LA COMPOSICIÓN DEL LOTE:
Los *dos primeros dígitos* corresponden a los dos últimos digitos del año en curso.
El tercer y cuarto dígito corresponden al número de semana de la fabricación, empleando un número de dos dígitos, entre el 01 y el 52.
El último dígito corresponde al día de la semana de fabricación utilizando un número del 1 al 7.

GRUVIPA S.L. Polígono industrial Mas Roger Calle Tomas Edison, 4 08397 Pineda de mar (Barcelona)
tel:937629390 fax 937672376 N.R.S:20/33842 -B