

GRUVIPA

FICHA TÉCNICA

REVISIÓN:

12/05/2022

ARTICULO: PANSALUD BARRA CEREALES

 CÓDIGO PRODUCTO:
 1101038

 CÓDIGO EAN:
 8436042483020



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pan de miga oscura con 5 cereales y semillas en el interior, rebozado con pipas de calabaza y mijo en todo su perímetro, logrando un pan saludable, con un sabor excepcional, una larga conservación y SIN ADITIVOS.

INGREDIENTES:

Harina de *TRIGO*, agua, mezcla de cereales y semillas (12%) (copos de *CEBADA*, *SÉSAMO*, mijo, linaza, pipas de girasol), sal, azúcar, salvado de *TRIGO*, masa madre inactiva de *ESPELTA*, malta líquida de *CEBADA*, levadura, *GLUTEN* de *TRIGO*, antioxidante (E-300), harina de *CEBADA* malteada, acerola y enzimas.

CARACTERÍSTICAS:

Tolerancia ±4%	Tolerancia ±1 cm				
Peso en precocido	Longitud Anchura Altura (cm) (cm) (cm)				
(g) 240 aprox.	45	6	5		

	EMBALAJE		PALETIZADO							
Dimensiones caja (mm)	Peso neto 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	7200	7835	30	246	1200X800	2 máx.	4	7	28	840

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:

INDICADORES DE PROCESO			PATÓGENOS Y ALTERADORES				
B.Aerobias M.	Hongos	Enterobacterias T.	E.coli S.Aureus Listerna M. E				
<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	Proteinas	Sal	
(Kj)	(Kcal)	(g)	saturadas (g)	carbono (g)	azúcares (g)	(g)	(g)	(g)
1007	240	4,3	0,5	43,4	1,6	3,9	22,1	1,0

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	12-14 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	Presencia	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.