

GRUVIPA

FICHA TÉCNICA

REVISIÓN:

09/05/2022

ARTICULO:

BARRETINA MANTEQUILLA

CÓDIGO PRODUCTO: CÓDIGO EAN:

1103026 8436042480623

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Barra elaborada con mantequilla fresca, de corteza suave y sabor dulce, de color amarillento, con numerosos cortes poco pronunciados. Ideal para hacer

INGREDIENTES:

Harina de *TRIGO*, agua, mantequilla (4%)[LECHE], azúcar, *LECHE EN POLVO*, sal, aroma de mantequilla [LECHE], colorantes (E-101 y E-129), 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)		
150 aprox.	55	4	3		

	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
595x395x185	6000	6570	40	290	1200X800	2 máx.	4	10	40	1600

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:

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

VALORES NUTRICIONALES POR 100 g DE PRODUCTO:

Energía Grasas		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)
1036	247	3,9	2,2	47,2	3,6	2,3	52,6	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	8-10 min.		
	*			



ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS:

GLUTEN	Presencia	CRUSTACEOS	Ausencia	HUEVOS	Trazas
PESCADO	Ausencia	CACAHUETES	Ausencia	SOJA	Ausencia
LECHE	Presencia	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.