

GRUVIPA

FICHA TÉCNICA

REVISIÓN:

09/05/2022

ARTICULO: BOCATIN CENTENO

 CÓDIGO PRODUCTO:
 1103052

 CÓDIGO EAN:
 8436042484843



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pan oscuro elaborado con harina de trigo, centeno y malta, logrando un pan saludable con un sabor excepcional, larga conservación y SIN ADITIVOS.

INGREDIENTES:

Harina de *TRIGO*, agua, harina de *CENTENO* (8,5%), *SÉSAMO*, sal, malta líquida de *CEBADA*, levadura, harina de *CEBADA* malteada tostada, *GLUTEN* de *TRIGO*, antioxidante (E-300), acerola y enzimas.

CARACTERÍSTICAS:

itud Anchura	a Altura	
al (cm)	(cm)	
	4	
	(cm) 4 4,5	

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
595x395x185	5400	5970	60	224	1200X800	2 máx.	4	10	40	2400

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)
908	216	1,2	0,2	45,8	0,8	2,8	7,0	1,1

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	6 - 8 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 tercer y cuarto digito corresponden al numero de semana de la fabricación, empleando un ni El último digito corresponde al día de la semana de fabricación utilizando un número del 1 al 7.