GRUVIPA	REVISIÓN:
FICHA TÉCNICA	09/05/2022

ARTICULO: **BARRA NATURAL**
CÓDIGO PRODUCTO: 1104012
CÓDIGO EAN: 8436042480326

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
Pan rústico elaborado con masa madre natural de centeno con una fermentación larga, indispensable para obtener una miga alveolada, aroma intenso, una buena frescura y larga conservación.

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

CARACTERÍSTICAS:

Tolerancia ± 13%	Tolerancia ± 1 cm		
Peso en precocido (g)	Longitud (cm)	Anchura (cm)	Altura (cm)
340 aprox.	55	8	5

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	7480	8115	22	254	1200X800	2 máx.	4	7	28	616

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)
952	227	0,7	0,1	49,6	0,6	2,7	7,6	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	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