



GRUVIPA
FICHA TÉCNICA

REVISIÓN:
09/05/2022

ARTICULO: PAN DEL MARESME
CÓDIGO PRODUCTO: 1104021
CÓDIGO EAN: 8436042480500

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Pan rústico en forma de coca (sin cortes) con bastante hidratación, elaborado con masa madre natural de centeno y una fermentación prolongada, ideal para hacer tostadas, atractivos bocadillos y SIN ADITIVOS.

INGREDIENTES:

Harina de **TRIGO**, agua, masa madre de cultivo de **CENTENO**, sal, azúcar, levadura y enzimas.

CARACTERÍSTICAS:

Tolerancia ± 13 %	Tolerancia ± 1 cm		
Peso en precocido (g)	Longitud (cm)	Anchura (cm)	Altura (cm)
320 aprox.	44	11	3,5

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	5120	5755	16	188	1200X800	2 máx.	4	7	28	448

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:

INDICADORES DE PROCESO			PATÓGENOS Y ALTERADORES			
B.Aerobias M.	Hongos	Enterobacterias T.	E.coli	S.Aureus	Listerna M.	B.Cereus
<10000ufc/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 saturadas (g)	Hidratos de carbono (g)	HC de los cuales azúcares (g)	Fibra (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
(Kj)	(Kcal)	(g)						
961	229	0,7	0,1	50,2	1,2	2,6	17,3	1,0

INSTRUCCIONES:

Conservación: el producto debe conservarse en el embalaje a -14 °C

Consumir preferentemente: Antes de 270 días

PREPARACIÓN DEL PRODUCTO:

Descongelación	Temperatura cocción	Tiempo cocción
20 min.	190°C	8 min. o tostadora

**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 dígitos 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.