



GRUVIPA
FICHA TÉCNICA

REVISIÓN:
12/05/2022

ARTÍCULO: SURTIDO MINI VARIADO
CÓDIGO PRODUCTO: 1104031
CÓDIGO EAN: 8436042480890

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
4 bolsas termoselladas de 25 unidades cada una: Barrita Mini, Viena Mini, Chapata Mini y Barrita Mini 5 Cereales.

INGREDIENTES:
Viena Mini: Harina de **TRIGO**, agua, copos de patata, sal, levadura, margarina [grasas y aceites vegetales (coco y girasol), antioxidante (E-300), acidulante (E-330), conservante (E-200), aromas y colorante (E-160a)], azúcar, estabilizante (E-412), antiapelmazante (E-170), harina malteada de **CEBADA** y **TRIGO**, antioxidante (E-300), corrector de acidez (E-516 y E-450), aceites vegetales (palma y girasol), agentes de tratamiento de la harina (E-920 y E-300) y enzimas. Barrita Mini: Harina de **TRIGO**, agua, sal, harina de **CENTENO**, levadura, antiapelmazante (E-170), antioxidante (E-300) y enzimas. Chapata Mini: Harina de **TRIGO**, agua, masa madre de cultivo de **CENTENO**, sal, levadura, antioxidante (E-300) y enzimas. Barrita Mini 5 Cereales: Harina de **TRIGO**, agua, mezcla de cereales y semillas (10%) (copos de **CEBADA**, **SÉSAMO**, mijo, linaza, pipas de girasol), sal, levadura, malta líquida de **CEBADA**, **GLUTEN** de **TRIGO**, antioxidante (E-300), acerola y enzimas.

Peso en precocido (g)	Longitud (cm)	Anchura (cm)	Altura (cm)
40 aprox.	6	6	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
595x395x185	4000	4570	100	210	1200X800	2 máx.	4	10	40	4000

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:

INDICADORES DE PROCESO			PATÓGENOS Y ALTERADORES			
B.Aerobias M.	Hongos	Enterobacterias T.	E.coli	S.Aureus	Listeria 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 (Kj)	Energía (Kcal)	Grasas (g)	Grasas de las cuales saturadas (g)	Hidratos de carbono (g)	HC de los cuales azúcares (g)	Fibra (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
827	197	1,8	0,2	40,2	0,7	2,6	7,5	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	8-10 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 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.