GRUVIPA	REVISIÓN:
FICHA TÉCNICA	12/05/2022

ARTICULO: **MASA MADRE CEREALES**
CÓDIGO PRODUCTO: 1107064
CÓDIGO EAN: 8436042484485

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pan elaborado con masa madre natural fermentada durante 24 horas, con miga ligera y alveolada. Con 5 cereales y semillas en el interior, 100% natural y sin aditivos, ideal para todo tipo de comidas y sandwiches.

INGREDIENTES:

Harina de ***TRIGO,*** agua, mezcla de cereales y semillas (30%)(copos de ***CEBADA, SÉSAMO,*** mijo, linaza, pipas de girasol), masa madre de cultivo de ***TRIGO*** (13%), sal, aceite de oliva, levadura, masa madre inactiva de ***TRIGO,*** antioxidante (E-300) y enzimas .

CARACTERÍSTICAS:

Tolerancia ± 13 %	Tolerancia ± 1 cm		
Peso en precocido (g)	Longitud (cm)	Anchura (cm)	Altura (cm)
750 aprox.	23	18	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
395x295x240	2800	3165	4	230	1200X800	2 máx.	8	8	64	256

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)
923	220	4,3	0,6	37,2	0,5	2,8	8,4	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
40 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:

L*os 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