



GRUVIPA  
**FICHA TÉCNICA**

REVISIÓN:  
12/05/2022

**ARTICULO:** BOCATA INTEGRAL 90 %  
**CÓDIGO PRODUCTO:** 1107068  
**CÓDIGO EAN:** 8436042484805

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

**INGREDIENTES:**

Harina **INTEGRAL (44%)**, agua, masa madre de cultivo de **TRIGO** integral, sal, levadura, antioxidante (E-300) y enzimas. El 90% indicado en la denominación del producto, se ha calculado sobre el total de harinas utilizadas.

**CARACTERÍSTICAS:**

Tolerancia ± 13 %	Tolerancia ± 1 cm		
Peso en precocido (g)	Longitud (cm)	Anchura (cm)	Altura (cm)
125aprox.	26	8	4

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	5500	6070	44	200	1200X800	2 máx.	4	7	28	1232

**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)						
846	201	3,4	0,6	32,5	0,6	5,6	8,0	1,1

**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	2-4 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 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.