| GRUVIPA | REVISIÓN: |
|---|---|
| **FICHA TÉCNICA** | 12/05/2022 |

**ARTICULO:** **COCA DEL MEDITERRÁNEO**
**CÓDIGO PRODUCTO:** 1108025
**CÓDIGO EAN:** 8436042480234

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Nuestra COCA DEL MEDITERRÁNEO, es un pan rústico de fabricación lenta, caracterizada por tener una buena conservación y sabor agradable por su contenido de masa madre y por estar horneado sobre horno de suela. Tiene una textura muy ligera, de miga pronunciadamente alveolada y corteza fina y crujiente. Sus extremidades son redondeadas adquiriendo un aspecto muy vistoso y característico, adaptándose perfectamente a la hostelería para realizar bocadillos como en el canal tradicional.

**INGREDIENTES:**

Harina de ***TRIGO,*** agua, masa madre de cultivo (harina de ***TRIGO*** fermentada y agua), sal, levadura, ***GLUTEN*** de ***TRIGO,*** harina de ***TRIGO*** malteado y enzimas.

**CARACTERÍSTICAS:**

| Tolerancia ± 13 % | Tolerancia ± 1 cm | | |
|---|---|---|---|
| Peso en precocido (g) | Longitud (cm) | Anchura (cm) | Altura (cm) |
| 250 aprox. | 37 | 10 | 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 | 6000 | 6635 | 24 | 213 | 1200X800 | 2 máx. | 4 | 7 | 28 | 672 |

**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) |
| 869 | 207 | 0,6 | 0,1 | 42,7 | 0,4 | 1,7 | 7,9 | 1,2 |

**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. | 200ºC | 2 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 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