



GRUVIPA
FICHA TÉCNICA

REVISIÓN:
12/05/2022



ARTICULO: SILVESTRE ESPELTA
CÓDIGO PRODUCTO: 1115010
CÓDIGO EAN: 8436042489589

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pan de miga oscura con grano de espelta en su interior y rebocado con copos de espelta en todo su perímetro, logrando un pan saludable con un sabor excepcional, una larga conservación y SIN ADITIVOS.

INGREDIENTES:

Harina de **ESPELTA** (30%), harina de **TRIGO**, agua, sal, levadura, mezcla de cereales y semillas (13%) (copos de **ESPELTA**, pipas de girasol, grano partido de **ESPELTA**), azúcar, malta líquida de **CEBADA**, masa madre inactiva de **ESPELTA**, **GLUTEN** de **TRIGO**, antioxidante (E-300), acerola y enzimas.

CARACTERÍSTICAS:

| Tolerancia ± 4 % | | Tolerancia ± 1 cm | | |
|-----------------------|---------------|-------------------|-------------|--|
| Peso en precocido (g) | Longitud (cm) | Anchura (cm) | Altura (cm) | |
| 260 aprox. | 55 | 6 | 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 | 7800 | 8435 | 30 | 263 | 1200X800 | 2 máx. | 4 | 7 | 28 | 840 |

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) | | | | | | |
| 904 | 215 | 2,4 | 0,5 | 41,1 | 4,1 | 2,8 | 21,6 | 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 | 12-14 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.