GRUVIPA	REVISIÓN:
FICHA TÉCNICA	01/07/2024

ARTICULO: **BAGUETTE 220**
CÓDIGO PRODUCTO: 1101005
CÓDIGO EAN: 8436042484072

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
Pan blanco tradicional. Una fermentación prolongada lo convierte en un pan fácil de comer, con una corteza fina y crujiente, un aroma agradable y una buena conservación.

INGREDIENTES:
Harina de ***TRIGO,*** agua, sal, harina de ***CENTENO,*** levadura y emulgentes (E471, E322).

CARACTERÍSTICAS:

Tolerancia ± 4 %	Tolerancia ± 1 cm		
Peso en precocido (g)	**Longitud (cm)**	**Anchura (cm)**	**Altura (cm)**
220 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	7480	8115	34	253	1200X800	2 máx.	4	7	28	952

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

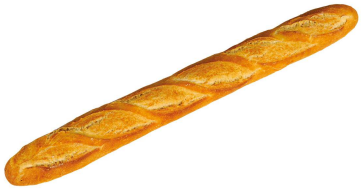
VALORES NUTRICIONALES POR 100 g DE PRODUCTO:

Energía		Grasas	Grasas de las cuales saturadas	Hidratos de carbono	HC de los cuales azúcares	Fibra	Proteínas	Sal
(Kj)	(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
894	213	0,7	0,1	46,5	0,6	2,5	7,3	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.	190ºC	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:
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