



GRUVIPA
FICHA TÉCNICA

REVISIÓN:
01/07/2024



ARTÍCULO: PAYESITO RÚSTICO
CÓDIGO PRODUCTO: 1102040
CÓDIGO EAN: 8436042482313

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

INGREDIENTES:

Harina de **TRIGO**, agua, masa madre de cultivo de **CENTENO**, copos de patata, aceite de oliva virgen, sal, levadura y acerola.

CARACTERÍSTICAS:

Tolerancia ± 13 %		Tolerancia ± 1 cm		
Peso en precocido (g)	Longitud (cm)	Anchura (cm)	Altura (cm)	
30 aprox.	6	6	3	

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	3000	3365	100	241	1200X800	2 máx.	8	8	64	6400

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)						
956	228	1,9	0,3	47,8	0,6	2,5	7,4	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	5 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 dígitos del año en curso.

El **tercer y cuarto dígito** corresponden al número de semana de 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.