



GRUVIPA  
FICHA TÉCNICA

REVISIÓN:  
01/07/2024

**ARTÍCULO:** PAN DEL MONTSENY  
**CÓDIGO PRODUCTO:** 1103003  
**CÓDIGO EAN:** 8436042483181

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Barra acabada en puntas y ligeramente harinada. Elaborada con harina de trigo duro para obtener mejor conservación y durabilidad. Realizada con varios descansos y una fermentación final prolongada para lograr un pan con buen sabor y aroma.

**INGREDIENTES:**

Agua, harina de **TRIGO**, harina de **TRIGO** duro, sal, levadura, gluten de **TRIGO** y emulgentes (E471, E322).

**CARACTERÍSTICAS:**

| Tolerancia ± 4%       | Tolerancia ± 1 cm |              |             |
|-----------------------|-------------------|--------------|-------------|
| Peso en precocido (g) | Longitud (cm)     | Anchura (cm) | Altura (cm) |
| 270aprox.             | 51                | 8            | 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           | 5940                     | 6575                      | 22            | 209                         | 1200X800               | 2 máx.           | 4              | 7               | 28              | 616                |

**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)    |                                    |                         |                               |           |               |         |
| 882     | 210    | 0,9    | 0,2                                | 44,3                    | 1,6                           | 2,0       | 6,4           | 1,2     |

**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               | 14-16 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.

