



GRUVIPA
FICHA TÉCNICA

REVISIÓN:
01/07/2024



ARTICULO: BARRA ESPELTA 100%
CÓDIGO PRODUCTO: 1105004
CÓDIGO EAN: 8436042483051

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:
Pan de miga oscura elaborado con harina de espelta, logrando un pan saludable con un sabor excepcional, una larga conservación y SIN ADITIVOS.

INGREDIENTES:
Harina de **ESPELTA** (50%), agua, levadura, sal y masa madre de **ESPELTA**.

CARACTERÍSTICAS:

Tolerancia ± 4 %	Tolerancia ± 2 cm		
Peso en precocido (g)	Longitud (cm)	Anchura (cm)	Altura (cm)
230 aprox.	45	8	7

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
595x395x185	4140	4710	18	166	1200X800	2 máx.	4	10	40	720

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)						
958	228	0,9	0,2	43,0	0,6	3,4	10,3	0,6

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	Preséncia	CRUSTACEOS	Auséncia	HUEVOS	Trazas
PESCADO	Auséncia	CACAHUETES	Trazas	SOJA	Auséncia
LECHE	Trazas	FRUTOS CÁSCARA	Trazas	APIO	Auséncia
MOSTAZA	Trazas	GRANOS SÉSAMO	Trazas	DIOX. AZUFRE Y SULFITOS	Auséncia
ALTRAMUCES	Auséncia	MOLUSCOS	Auséncia		

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.