



GRUVIPA
FICHA TÉCNICA

REVISIÓN:
01/07/2024

ARTICULO: FRANKFURT
CÓDIGO PRODUCTO: 1107008
CÓDIGO EAN: 8436042480104

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pan blando, miga suave, sabor dulce con una corteza fina y dorada. De la familia de pan listo destinado a hacer más fácil y más rápida la elaboración del tradicional frankfurt.

INGREDIENTES:

Harina de **TRIGO**, agua, masa madre de **TRIGO**, sal, **LECHE** en polvo, levadura, azúcar, mantequilla [LECHE] y emulgentes (E471, E322).

CARACTERÍSTICAS:

Tolerancia ± 4 %		Tolerancia ± 1 cm		
Peso en precocido (g)	Longitud (cm)	Anchura (cm)	Altura (cm)	
85 aprox.	21	5	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
595x395x185	3400	3970	40	184	1200X800	2 máx.	4	10	40	1600

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)						
995	237	1,6	0,5	47,6	3,6	1,5	6,3	1,3

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.	-	-



ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS:

GLUTEN	Presencia	CRUSTACEOS	Ausencia	HUEVOS	Trazas
PESCADO	Ausencia	CACAHUETES	Ausencia	SOJA	Ausencia
LECHE	Presencia	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.