



GRUVIPA
FICHA TÉCNICA

REVISIÓN:
01/07/2024



ARTICULO: MASA MADRE CEREALES
CÓDIGO PRODUCTO: 1107064
CÓDIGO EAN: 8436042484485

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pan elaborado con masa madre natural fermentada durante 24 horas, con miga ligera y alveolada. Con 5 cereales y semillas en el interior, 100% natural y sin aditivos, ideal para todo tipo de comidas y sandwiches.

INGREDIENTES:

Harina de **TRIGO**, agua, mezcla de cereales y semillas (30%)(copos de **CEBADA**, **SÉSAMO**, mijo, linaza, pipas de girasol), masa madre de cultivo de **TRIGO** (13%), sal, aceite de oliva, levadura, masa madre inactiva de **TRIGO** y antioxidante (E-300).

CARACTERÍSTICAS:

| Tolerancia ± 13 % | Tolerancia ± 1 cm | | |
|-----------------------|-------------------|--------------|-------------|
| Peso en precocido (g) | Longitud (cm) | Anchura (cm) | Altura (cm) |
| 750 aprox. | 23 | 18 | 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 |
| 395x295x240 | 2800 | 3165 | 4 | 230 | 1200X800 | 2 máx. | 8 | 8 | 64 | 256 |

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 (g) | Hidratos de carbono (g) | HC de los cuales azúcares (g) | Fibra (g) | Proteínas (g) | Sal (g) |
|---------|--------|--------|------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|-----------|---------------|---------|
| (Kj) | (Kcal) | (g) | | | | | | |
| 923 | 220 | 4,3 | 0,6 | 37,2 | 0,5 | 2,8 | 8,4 | 1,0 |

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 |
|----------------|---------------------|----------------|
| 40 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 | Presencia | 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.