



GRUVIPA  
**FICHA TÉCNICA**

REVISIÓN:  
01/07/2024



**ARTICULO:** MENÚ EXTREME  
**CÓDIGO PRODUCTO:** 1108020  
**CÓDIGO EAN:** 8436042482085

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Nuestro famoso Pan Extreme se prepara con harinas de primera calidad muy hidratadas y cocidas en horno de piedra para lograr una miga suave y ligera, con alveolado muy pronunciado y una corteza fina y crujiente. El Pan Extreme es muy ligero, y como tal, es una base ideal para acompañar con todo tipo de embutidos de alta gama y además, SIN ADITIVOS.

**INGREDIENTES:**

Harina de **TRIGO**, agua, levadura, aceite de oliva virgen extra, sal, y azúcar.

**CARACTERÍSTICAS:**

Tolerancia ± 13 %		Tolerancia ± 1 cm	
Peso en precocido (g)	Longitud (cm)	Anchura (cm)	Altura (cm)
40 aprox.	10	8	4,5

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	2800	3370	70	160	1200X800	2 máx.	4	10	40	2800

**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)						
907	216	1,6	0,3	42,4	1,2	1,7	8,1	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.	200°C	2 min. o tostadora

**ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS:**

GLUTEN	Presencia	CRUSTACEOS	Ausencia	HUEVOS	Trazas
PESCADO	Ausencia	CAHAJETES	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.