



GRUVIPA

REVISIÓN:

## FICHA TÉCNICA

01/07/2024

**ARTÍCULO:****COCA DEL MEDITERRÁNEO****CÓDIGO PRODUCTO:**

1108025

**CÓDIGO EAN:**

8436042480234

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Nuestra COCA DEL MEDITERRÁNEO, es un pan rústico de fabricación lenta, caracterizada por tener una buena conservación y sabor agradable por su contenido de masa madre y por estar horneado sobre horno de suela. Tiene una textura muy ligera, de migas pronunciadamente alveolada y corteza fina y crujiente. Sus extremidades son redondeadas adquiriendo un aspecto muy vistoso y característico, adaptándose perfectamente a la hostelería para realizar bocadillos como en el canal tradicional.

**INGREDIENTES:**

Harina de **TRIGO**, agua, masa madre de cultivo (harina de **TRIGO** fermentada y agua), sal, levadura, **GLUTEN** de **TRIGO** y harina de **TRIGO** malteado.

**CARACTERÍSTICAS:**

Tolerancia ± 13 %		Tolerancia ± 1 cm			
Peso en precocido (g)	Longitud (cm)	Anchura (cm)	Altura (cm)		
250 aprox.	37	10	3,5		

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	6000	6635	24	211	1200X800	2 máx.	4	7	28	672

**ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:**

INDICADORES DE PROCESO			PATÓGENOS Y ALTERADORES			
B.Aerobias M.	Hongos	Enterobacterias T.	E.coli	S.Aureus	Listerna M.	B.Cereus
<1000000ufc/g	<500ufc/g	<1000ufc/g	<10ufc/g	<10ufc/g	<100ufc/g	<100ufc/g

**VALORES NUTRICIONALES POR 100 g DE PRODUCTO:**

Energía (KJ)	Grasas (Kcal)	Grasas de las cuales saturadas (g)	Hidratos de carbono (g)	HC de los cuales azúcares (g)	Fibra (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
869	207	0,6	0,1	42,7	0,4	1,7	7,9

**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	CACAHUETES	Ausencia	SOJA	Ausencia
LECHE	Trazas	FRUTOS CÁSCARA	Trazas	APIO	Ausencia
MOSTAZA	Trazas	GRANOS SÉSAMO	Trazas	DIOX. AZUFRE Y SULFITOS	Ausencia
ALTRAMUYES	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.