



GRUVIPA
FICHA TÉCNICA

REVISIÓN:
26/06/2019



ARTICULO: BOCATA CENTENO
CÓDIGO PRODUCTO: 1103051
CÓDIGO EAN: 8436042480906

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pan oscuro elaborado con harina de trigo, centeno y malta. Logrando un pan saludable con un sabor excepcional, larga conservación y SIN ADITIVOS.

INGREDIENTES:

Harina de **TRIGO**, agua, harina de **CENTENO** (8,5%), **SÉSAMO**, sal, malta líquida de **CENTENO**, levadura, harina de **CEBADA** malteada tostada, **GLUTEN**, dextrosa, acerola y enzimas.

CARACTERÍSTICAS:

Tolerancia ± 8 %	Tolerancia ± 1 cm		
Peso en precocido (g)	Longitud (cm)	Anchura (cm)	Altura (cm)
160 aprox.	26	8	6

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	6400	7035	40	224	1200X800	2 máx.	4	7	28	1120

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)						
946	225	1,4	0,2	46,6	0,6	2,6	6,0	1,2

INSTRUCCIONES:

Conservación: el producto debe conservarse en el embalaje a -18ºC

Consumir preferentemente: Antes de 270 días

PREPARACIÓN DEL PRODUCTO:

Descongelación	Temperatura cocción	Tiempo cocción
20 min.	190ºC	14-16 min.



ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS:

GLUTEN	Presencia	CRUSTACEOS	Ausencia	HUEVOS	Trazas
PESCADO	Ausencia	CACAHUETES	Ausencia	SOJA	Ausencia
LECHE	Trazas	FRUTOS CÁSCARA	Trazas	APIO	Ausencia
MOSTAZA	Ausencia	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.