



GRUVIPA
FICHA TÉCNICA

REVISIÓN:
26/06/2019

ARTICULO: PAN GALLEGO PRECOCIDO
CÓDIGO PRODUCTO: 1107010
CÓDIGO EAN: 8436042480241

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pan de payes elaborado con masa madre líquida, un poco de centeno y una fermentación muy larga conseguimos una buena corteza crujiente buena durabilidad.

INGREDIENTES:

Harina de **TRIGO**, agua, harina de **CENTENO**, sal, levadura, antiapelmazante (E-170), emulgentes (E-471 y E-472e), antioxidante (E-300) y enzimas.

CARACTERÍSTICAS:

Tolerancia ± 4 %		Tolerancia ± 1 cm		
Peso en precocido (g)	Longitud (cm)	Anchura (cm)	Altura (cm)	
800aprox.	-	24	10	

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	8	224	1200X800	2 máx.	4	7	28	224

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:

INDICADORES DE PROCESO			PATÓGENOS Y ALTERADORES			
B.Aerobias M.	Hongos	Enterobacterias T.	E.coli	S.Aureus	Listeria 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)						
976	232	0,9	0,3	49,8	0,7	2,3	5,8	1,2

INSTRUCCIONES:

Conservación: el producto debe conservarse en el embalaje a -18°C

Consumir preferentemente: Antes de 270 días



PREPARACIÓN DEL PRODUCTO:

Descongelación	Temperatura cocción	Tiempo cocción
40 min.	190°C	30-40 min.

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS:

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