



GRUVIPA  
**FICHA TÉCNICA**

REVISIÓN:  
26/06/2019

**ARTICULO:** MOLLETE  
**CÓDIGO PRODUCTO:** 1107030  
**CÓDIGO EAN:** 8436042481248

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Pan blanco regional artesano, de miga y corteza blanda, fácil de comer y generalmente usado en tostadas.

**INGREDIENTES:**

Harina de **TRIGO**, agua, aceite de nabina refinado, **LECHE EN POLVO**, levadura, sal, antiapelmazante (E-170), emulgentes (E-471 y E-472), antioxidante (E-300) y enzimas.

**CARACTERÍSTICAS:**

Tolerancia ± 13 %	Tolerancia ± 1 cm		
Peso en precocido (g)	Longitud (cm)	Anchura (cm)	Altura (cm)
100aprox.	-	10	2

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	4000	4570	40	210	1200X800	2 máx.	4	10	40	1600

**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)						
1023	244	3,0	0,6	48,2	0,9	2,1	5,8	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	6-8 min.

**ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS:**

GLUTEN	Presencia	CRUSTACEOS	Ausencia	HUEVOS	Trazas
PESCADO	Ausencia	CACAHUETES	Ausencia	SOJA	Ausencia
LECHE	Presencia	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.