

**FICHA TÉCNICA****TORTILLA TRIGO 25 cm.**

Código: AT038

Edición: 1

Fecha: 01/12/2020

**DENOMINACIÓN  
Y  
CARACTERÍSTICAS****Tortilla Trigo****Color:** Beige con puntos de tostado.**Sabor:** Típico a pan horneado.**Olor:** Aroma suave a pan.**Aspecto:** Pan circular plano.**INGREDIENTES**

Harina de **TRIGO** (55 %), agua, grasa vegetal (palma), estabilizantes (E-422, E-412, E-466), sal, dextrosa, emulgente (E-471), gasificantes (E-500, E-450), sémola de arroz, corrector de acidez (E-296), conservantes (E-281, E-202), agente de tratamiento de la harina (E920).

**DECLARACIÓN DE  
ALÉRGENOS**

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancia	Contiene		Comentario Trazas
	SI	NO	
Cereales que contengan gluten	X		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	
Huevos y productos a base de huevo		X	
Pescado y productos a base de pescado		X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	
Soja y productos a base de soja		X	
Leche y sus derivados, incluida la lactosa		X	
Frutos de cáscara y productos derivados		X	
Apio y productos derivados		X	
Mostaza y productos derivados		X	
Sésamo y productos a base de sésamo		X	
Sulfitos y anhídrido en conc. > 10 ppm SO <sub>2</sub>		X	
Altramuces y productos derivados		X	
Moluscos y productos derivados		X	

\*

**OMG**

El producto no contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéticamente (OMG).

**INFORMACIÓN  
NUTRICIONAL****100 g**

Energía (kJ/kcal )	1310/311
Proteínas	7.8 g
Hidratos de carbono	52 g
De las cuales Azúcares	2.2 g
Grasas	7.3 g
De las cuales Saturadas	3.5 g
Fibra	2.8 g
Sal	2.7 g

**CARACTERÍSTICAS  
DEL PRODUCTO**

Apto para VEGANOS  
Apto para VEGETARIANOS  
Producto HALAL  
Producto KOSHER

<b>ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO</b>	<b>Parámetro</b>	
	Aerobios mesófilos (ufc/g)	≤1000
	Enterobacterias Totales (ufc/g)	< 10
	Escherichia coli (ufc/1g)	Ausencia
	Staphylococcus coagulasa (ufc/1g)	<10
	Salmonella (ufc/25 g)	Ausencia
	Bacillus cereus (ufc/g)	<500
	Listeria monocytogenes(ufc/25 g)	Ausencia
	Mohos-Levaduras	≤50
<b>ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO</b>	Humedad%	27 - 29,5
	pH	5,55 - 5,75
	Aw	0,880 - 0,910
<b>INFORMACIÓN LOGÍSTICA</b>	Producto	Tortilla Trigo
	Calibre por unidad	25 cm (±2) x 63 g (± 5%)
	Marca	Mission
	País de origen	UE.
	Envase	Bolsa polietileno impreso
	Código EAN Envase Primario	8 437000906827>
	Unid. por Envase Primario.	18 Unidades
	Peso Neto Envase Primario	1134 gramos
	Peso Bruto Envase Primario	1148 gramos
	Unid. por Envase Secundario (caja)	6 Bolsas
	Envase secundario	Caja de cartón
	Medidas Envase Secundario	588x263x133 mm (Largo x Ancho x Alto)
	Código EAN Envase	(01)18437000 90682 4 (15) 200123 (10) T219208045
	Peso Neto Envase Secundario	6,800 kg
Peso Bruto Envase Secundario	7,270 kg	
Cajas por Pallet (base x altura)	6 x 13 Cajas	
<b>CONDICIONES CONSERVACIÓN</b>	Modo de Conservación	En lugar fresco y seco
	Fecha de Consumo Preferente	180 Días desde su producción.
	Distribución Ambiente	Caducidad secundaria 7 días en refrigeración
<b>MODO DE EMPLEO</b>	<p>Antes de abrir el paquete doblarlo hacia arriba y hacia abajo varias veces con las dos manos para separar las tortillas.</p> <p>Sacar las tortillas de paquete y calentar en el MICROONDAS durante 10 -15 segundos por cada tortillas.</p> <p>En el HORNO precalentar /180°C - 200°C, envolver cada tortilla en papel aluminio y calentar en el horno entre 10 - 12 minutos.</p> <p>Calentar en la PLANCHA dándole la vuelta a los 30 segundos hasta que estén calientes.</p>	
<b>Revisado y Aprobado por</b>	 <p>C/ Los Barrios, 2 y 4 Polígono Industrial Cobo Calleja 28947 Fuenlabrada (Madrid)</p> <p>RAFAEL PERIS</p>	
<p>C/ Los Barrios, 2 y 4 - P.I. Cobo Calleja, 28947 - Fuenlabrada (Madrid) Tel. 916424040 <span style="float: right;">Página 2</span></p>		