

	FICHA TÉCNICA TORTILLA TRIGO 12 cm		Código: AT048 Edición: 1 Fecha: 01/10/2019	
DENOMINACIÓN Y CARACTERÍSTICAS	Tortilla Trigo 12 cm Color: Beige con puntos de tostado. Sabor: Típico a pan horneado. Olor: Aroma suave a pan. Aspecto: Pan circular plano. 			
INGREDIENTES	Harina de TRIGO (60 %), agua, sal, grasa vegetal (palma), estabilizantes (E-422, E-412, E-466), gasificantes (E-500, E-450), dextrosa, emulgente (E-471), harina de arroz, corrector de acidez (E-296), conservantes (E-281, E-202).			
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 ₂			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)		1302/309	
	Proteínas		7,4 g	
	Hidratos de carbono		52 g	
	De las cuales Azúcares		3,0 g	
	Grasas		7,4 g	
	De las cuales Saturadas		4,6 g	
	Fibra		1,6 g	
	Sal		2,5 g	
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	Apto para VEGANOS Apto para VEGETARIANOS Producto HALAL Producto KOSHER			
C/ Los Barrios, 2 y 4 -P.I. Cobo Calleja, 28947 - Fuenlabrada (Madrid) Tel. 916424040				
Página 1				

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO			Parámetro	
			Aerobios mesófilos (ufc/g)	≤ 1000
			Enterobacterias (ufc/g)	< 10
			Escherichia coli (ufc/1g)	Ausencia
			Staphylococcus coagulasa + (ufc/g)	< 10
			Salmonella (ufc/25 g)	Ausencia
			Listeria monocytogenes(ufc/25 g)	Ausencia
			Bacillus Cereus (ufc/g)	< 500
			Mohos-Levaduras	< 50
ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO			Humedad%	27 - 29,5
			pH	5,55 - 5,75
			Aw	0,880 - 0,910
INFORMACIÓN LOGÍSTICA			Producto	Tortilla Trigo 12
			Calibre por Unidad	12 cm (±2) x 18 g (+/-5%)
			Marca	Azteca
			País de origen	España.
			Envase	Bolsa Polietileno
			Unid. por Envase Primario.	20 Unidades
			Peso Neto Envase Primario	324 gramos
			Peso Bruto Envase Primario	331 gramos
			Unid. por Envase Secundario (caja)	18 Bolsas
			Envase secundario	Caja de cartón corrugado
			Medidas Envase Secundario	396 x 396x165 mm (Largo x Ancho x Alto)
			Peso Neto Envase Secundario	6,480 kg
			Peso Bruto Envase Secundario	7,130kg
			Cajas por Pallet (base x altura)	6 x 11 Cajas
			Peso Bruto Pallet	495,6 Kilos
CONDICIONES CONSERVACIÓN			Modo de Conservación	Mantener en lugar fresco y seco.
			Fecha de Consumo Preferente	180 Días desde su producción.
			Distribución Ambiente	Caducidad secundaria 7 días en refrigeración
MODO DE EMPLEO			Antes de abrir el paquete doblarlo hacia arriba y hacia abajo varias veces con las dos manos para separar las tortillas.	
			Sacar las tortillas de paquete y calentar en el MICROONDAS durante 10 -15 segundos por cada tortillas.	
			En el HORNO precalentar /180°C - 200°C, envolver cada tortilla en papel aluminio y calentar en el horno entre 10 - 12 minutos.	
			Calentar en la PLANCHA dándole la vuelta a los 30 segundos hasta que estén calientes.	
Revisado y Aprobado por				