



FICHA TÉCNICA

TORTILLA TRIGO SL 30 cm Amb.

Código: AT031

Edición: 1

Fecha: 01/01/17

DENOMINACIÓN Y CARACTERÍSTICAS

Tortilla Trigo SL 30 cm. 108 Unidades

Color: Beige con puntos de tostado.

Sabor: Típico a pan horneado.

Olor: Aroma suave a pan.

Aspecto: Pan circular plano.

Producto Halal y Vegetarianos



INGREDIENTES

Harina de trigo, Agua, Sal, Grasa vegetal, Estabilizantes (E-422, E-412, E-466), Gasificantes (E-500ii, E-450i), 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	

*En la misma planta de producción se utilizan, soja y leche.

OMG

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g

Energía (kJ/kcal)	1.302/309
Proteínas	7,4 g
Hidratos de carbono	52 g
De las cuales Azúcares	3 g
Grasas	7,4 g
De las cuales Saturadas	4,63 g
Sal	2,53 g
Fibra	1,6 g

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	Parámetro	
	Aerobios mesófilos (ufc/g)	< 1 x 10 ³
	Enterobacterias (ufc/g)	< 1 x 10 ²
	Escherichia coli (ufc/g)	Ausencia
	Staphylococcus aureus (ufc/g)	Ausencia
	Salmonella (ufc/25 g)	Ausencia
	Clostridium perfringens	< 1 x 10 ¹
	Mohos-Levaduras	< 5 x 10 ²
ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO	Humedad%	27 - 29.5
	pH	5,55 - 5,75
	Aw	0,880 - 0,910
INFORMACIÓN LOGÍSTICA	Producto	Tortilla Trigo SL 30 cm
	Peso Neto Unidad (Tortilla)	80 g (± 5%)
	Marca	Azteca
	País de origen	España.
	Envase	Bolsa Poliamida
	Código EAN Primario	8437008915845>
	Unid. por Envase Primario.	18 Unidades
	Peso Neto Envase Primario	1440 g
	Peso Bruto Envase Primario	1458 g
	Unid. por Envase Secundario (caja)	6 Bolsas
	Envase secundario	Caja
	Código EAN Secundario	(01)18437008915842(15)140217(10)T616231202
	Medidas Envase Secundario	135 x 390 x 590 mm (Alto x ancho x largo)
	Peso Neto Envase Secundario	8,64 kg
	Peso Bruto Envase Secundario	9,37 kg
CONDICIONES CONSERVACIÓN	Modo de Conservación	Fresco y seco
	Fecha de Consumo Preferente	180 Días desde su producción.
	Distribución Ambiente	Una vez abierto, en refrigeración 7 días
MODO DE EMPLEO	Antes de abrir el paquete doblarlo hacia arriba y hacia abajo varias veces con las dos manos para separar las tortillas.	
Revisado y Aprobado por		