

	FICHA TÉCNICA TORTILLA TRIGO 25 cm.		Código: AT038 Edición: 1 Fecha: 01/09/2019	
DENOMINACIÓN Y CARACTERÍSTICAS	Tortilla Trigo 25 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 (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 SI NO		Comentario Trazas
	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)	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			
C/ Los Barrios, 2 y 4 - P.I. Cobo Calleja, 28947 - Fuenlabrada (Madrid) Tel. 916424040				
Página 1				

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	Parámetro		
	Aerobios mesófilos (ufc/g)	< 1 x 10^3	
	Enterobacterias Totales (ufc/g)	< 1 x 10^2	
	Escherichia coli (ufc/1g)	Ausencia	
	Staphylococcus coagulasa (ufc/1g)	Ausencia	
	Salmonella (ufc/25 g)	Ausencia	
	Listeria monocytogenes(ufc/25 g)	Ausencia	
	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 25 cm	
	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	585x261x125 mm (Largo x Ancho x Alto)	
	Código EAN Envase	(01)18437000 90682 4 (15) 200123 (10) T219208045	
	Peso Neto Envase Secundario	6,80 kg	
	Peso Bruto Envase Secundario	7,27 kg	
Cajas por Pallet (base x altura)	6 x 13 Cajas		
CONDICIONES CONSERVACIÓN	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	
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			
C/ Los Barrios, 2 y 4 - P.I. Cobo Calleja, 28947 - Fuenlabrada (Madrid) Tel. 916424040			
Página 2			