



Tortilla de Trigo Ambiente / Ambient Wheat Tortilla

Descripción de Producto & Proceso / Product & Process Description

Pan plano redondo, se puede usar para envolver cualquier tipo de comida a elección. La harina y todos los ingredientes se mezclan con agua. pH de la masa y la temperatura se comprueban con frecuencia. A continuación, la masa se hace en bolas redondas y estos son presionados e introducidos en el horno. Cuando las tortillas están frías se cuentan y se envasan en bolsas. pH, la humedad, la temperatura y la actividad de agua de las tortillas se comprueban. A continuación, las bolsas se enfrían y se introducen en cajas ya etiquetadas. Las cajas son paletizadas.

A round flat bread, can be used to wrap up any kind of food to choice. Flour and all the ingredients are mixed with water. Dough pH and temperature are checked frequently. Then the dough is made in round balls and these are pressed and introduced in the oven. When the tortillas are cold are counted and packed into bags. pH, moisture, temperature and water activity of the tortillas are checked. Then the bags are coded and introduced into boxes already labeled. The boxes are palletized.

Declaración de Ingredientes / Ingredient Declaration

Harina de **TRIGO** (55%), agua, grasa vegetal (palma), estabilizantes (E 422, E 412, E 466), sal, dextrosa, emulgente (E 471), gasificantes (E 450, E 500), sémola de arroz, corrector de acidez (E 296), conservadores (E 281, E 202), agente de tratamiento de la harina (E 920).

WHEAT flour (55%), water, vegetable fat (palm), stabilisers (E 422, E 412, E 466), salt, dextrose, emulsifier (E 471), raising agents (E 450, E 500), rice semolina, acidity regulator (E 296), preservatives (E 281, E 202), flour treatment agent (E 920).

Alérgenos o intolerancias / Allergens or intolerances

	Presencia / Present	Ausencia / Absence	Trazas / Traces
Cereales que contienen gluten / Cereals containing gluten and products thereof	X	-	-
Crustáceos / Crustaceans and crustacean products	-	X	-
Huevos y ovoproductos / Eggs and egg products	-	X	-
Pescado y productos a base de pescado / Fish and fish based products	-	X	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets / Peanuts and peanut based products	-	X	-
Soja y sus derivados / Soybeans and soy products	-	X	-
Leche y productos lácteos / Milk and dairy products including lactose	-	X	-
Frutos de cáscara / Nuts	-	X	-
Apio y productos derivados / Celery and products thereof	-	X	-
Mostaza y productos derivados / Mustard and products thereof	-	X	-
Granos de sésamo / Sesame seeds and products made from sesame seeds	-	X	-
Dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg / Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg	-	X	-
Altramuz y productos derivados / Lupin and its derivatives	-	X	-
Moluscos y productos a base de moluscos / Molluscs and its derivatives	-	X	-

Política de Control de Organismos Modificados Genéticamente / Genetically Modified Material Control Policy

Mission Foods se compromete a la producción de productos de calidad, que no contengan materiales derivados de fuentes modificadas genéticamente reales o potenciales.

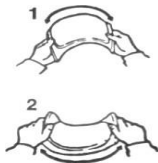
Mission Foods is committed to the production of Quality products, which do not contain materials which have been derived from actual or potentially genetically modified sources.

Características Organolepticas / Organoleptic characteristics

Color / Colour	Beige con puntos de tostado / Beige with toast spots
Textura / Texture	Fina / Fine, layered, with relief
Sabor & Aroma / Taste & Aroma	Típico a pan horneado / Typical baked bread
Aspecto / Appearance	Pan circular plano / Flat round bread

Fecha de Caducidad & Condiciones de Almacenamiento / Shelf life & Store conditions

Fecha caducidad / Best Before	180 días / 180 days
Conservación / Conservation	Mantener en lugar fresco y seco / Keep in a fresh and dry place.
Caducidad Secundaria / Secondary expiration	7 días en refrigeración / 7 days in refrigeration

Valores Energético por 100g / Nutritional Value per 100 g		
Valor Energético / Energy (KJ/Kcal)	1310 / 311	
Grasa total / Fat (g)	7.3	
de las cuales saturadas / of which saturates (g)	3.5	
Hidratos de Carbono / Carbohydrate (g)	52	
de los cuales azúcares / of which sugars (g)	2.2	
Fibra alimentaria / Fibre (g)	2.8	
Proteína / Protein (g)	7.8	
Sal / Salt (g)	2.7	
Análisis Físico-Químicos / Physical & Chemical Standards		
Humedad / Humidity (%)	27 - 29,5	
pH	5,55 - 5,75	
Aw	0,880 - 0,910	
Instrucciones de Uso / Instructions for use		
Antes de abrir el paquete, doble hacia arriba y hacia abajo para ayudar a separar las tortillas. / Before opening the package, fold up and down for help separate the tortillas.		
		
Recomendación de Preparación / Preparation Recommendation		
Sacar las tortillas del paquete y calentar en el microondas durante 10-15 segundos para cada tortilla / En un horno precalentado (180-200°C), envolver cada tortilla en papel aluminio y calentar en el horno entre 10-12 minutos. / Calentar en la plancha dándoles la vuelta a los 30 segundos hasta que estén calientes		
Remove the tortillas from the package and heat in the microwave for 10-15 seconds for each tortilla / In a preheated oven (180-200°C), wrap each tortilla in aluminum foil and heat in the oven for 10-12 minutes. / Heat on the griddle turning them for 30 seconds until they are hot		
Producto destinado para consumidores / Product destined for consumers		
	SI / YES	NO / NO
Celíacos / Celiac		X
Veganos / Vegans	X	
Vegetarianos / Vegetarians	X	
Halal	X	
Kosher	X	
Otros / Other:		
Análisis Microbiológicos / Microbiological Standards		
Colonias de Aerobios Meosifilos / Aerobic Colony Count	≤ 1000 ufc/g	
Enterobacteriaceae	< 10 ufc/g	
Salmonella spp	Ausencia/25g / Absent/25g	
Escherichia coli	Ausencia/1g / Absent/1g	
Staphylococcus coagulasa positivo / positive coagulase	<10 U.F.C/g	
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g / Absent/25g	
Bacillus cereus	<500 U.F.C/g	
Mohos & Levaduras / Mould & Yeast	≤ 50 ufg/g	
Fecha / Date	16-04-19	
Aprobado por / Approved by	Beatriz Sánchez	
Version / Version	10	

Descripcion de Producto / Product Description	Tortilla de Trigo Ambiente / Ambient Wheat Tortilla
Parámetros de Producto / Product Parameters	
Peso Unidad / Unit Weight (g)	63
Tolerancia de Peso / Weight Tolerance (%)	± 5%
Diametro / Diameter	25 cm
Tolerancia de Diametro / Diameter Tolerance	± 2
SKU	35864
Envase primario / Primary Packaging	
Units per Primary Packaging	18
Tipo de Envase / Package Type	Film
Material de envase / Packaging Material	PET / Polietilen printed
Anchura de Paquete / Packaging Width (mm)	285
Largo de Paquete / Packaging Length (mm)	355
Peso de Envase Vacio / Empty Packaging Weight (g)	15
Peso Neto Paquete / Package Net Weight (g)	1134
Peso bruto de Paquete / Package Gross Weight (g)	1149
Condificacion Paquete / Packaging Coding	Lote / Batch: TXXXXXXX
	Consumo preferente / Best Before: (dd/mm/aa)
Envase Secundario / Secondary Packaging	
Unid. Por envase Secundario / Units per Second. Packaging	6
Peso Neto / Net Weight (Kg)	6.8
Peso Bruto / Gross Weight (Kg)	7.27
Altura / Height (mm)	127
Anchura / Width (mm)	259
Largo / Length (mm)	580
Cubicaje de Envase Secundario / Second. Pack. Volume (m ³)	0.019
Condificacion Envase Secundario / Second. Pack Coding	Lote / Batch: TXXXXXXX XXX
	Consumo preferente / Best Before: (dd/mm/aa)
Configuracion de Pallet / Pallet Configuration	
Cajas por Pallet / Boxes per Pallet	78
Cajas por Fila / Boxes per Layer	6
Numero de Filas / Number of Layers	13
Dimensiones Pallet (largo X ancho) / Pallet Dimensions (length X width) (m)	1,2 x 0,8
Altura de Pallet / Pallet Height (m)	1.801
Cubicaje de Pallet / Pallet Volume (m ³)	1.728
Peso Neto de Pallet / Pallet Net Weight (Kg)	530.4
Peso Bruto de Pallet / Pallet Gross Weight (Kg)	592.06
Condificacion Pallet / Pallet Coding	Lote / Batch: TXXXXXXX XXX
	Consumo preferente / Best Before: (dd/mm/yy)
Fecha / Date	16-04-19
Aprobado por / Approved by	Beatriz Sánchez
Version / Version	10