

Especificación de Producto

Referencia Nº **35806**

Tortilla Trigo 15 cm Amb (18x16)

Descripción de Proceso

La harina de trigo y todos los ingredientes se mezclan con el agua obteniendo una masa de la que se controla el pH y temperatura. Se divide después en bolas que son prensadas y horneadas. Después de un proceso de enfriamiento las tortillas son seleccionadas, contadas y envasadas. Se miden: pH, temperatura, AW y humedad, los rangos están en la ficha de producción. Las bolsas codificadas e introducidas en cajas correctamente etiquetadas y éstas paletizadas.

(S) Ingredientes:

Harina de TRIGO (60%), Agua, Sal, Grasa vegetal (Palma), Estabilizantes (E-422,E-412,E-466), Gasificante (E-500ii,E-450i),Dextrosa, Emulgentes (E-471), Harina de arroz, Corrector de acidez (E-296), Conservantes (E-281,E-202),

Alérgenos	Presencia	Ausencia	Trazas
Cereales que contienen gluten	X		
Crustáceos		X	
Huevos y ovoproductos		X	
Pescado y productos a base de pescado		X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	
Soja y sus derivados		X	
Leche y productos lácteos		X	
Frutos de cáscara		X	
Apio y productos derivados		X	
Mostaza y productos derivados		X	
Granos de sésamo		X	
Dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / kg		X	
Altramuz lupin y productos a base de		X	
Moluscos y productos a base de moluscos		X	

Características Organolepticas

Color	Beige con puntos de tostado
Sabor	Típico a pan horneado
Olor	Aroma suave a pan
Aspecto	Pan circular plano

Conservación

Fecha Caducidad	180 días desde fabricación
Modo Conservación	Mantener en lugar fresco y seco
Modo de Distribución	Fresco y Seco

Valores Nutricionales por 100 g

Energía (KJ/Kcal)	1302 / 309
Grasas (g)	7.4
de las cuales saturadas (g)	4.6
Hidratos de Carbono (g)	52
de los cuales azucares (g)	3.0
Fibra (g)	1.6
Proteínas (g)	7.4
Sal (g)	1.2

Análisis Físico Químico

Humedad (%)	27 - 29,5
pH	5,55 - 5,75
Aw	0,880 - 0,910

Instrucciones de Uso

Antes de abrir el paquete doblarlo hacia arriba y hacia abajo varias veces con las dos manos para separar las tortillas.
Apto para vegetarianos y cualquier grupo religioso.

Análisis Microbiológico

Aerobios mesófilos	< 1 x 10 ³	Staphilococcus aureus	Ausencia
Enterobacterias	< 1 x 10 ²	Clostridium perfringens	< 1 x 10 ¹
Salmonella spp	Ausencia	Mohos-Levaduras	< 5 x 10 ²
Escherichia coli	Ausencia		

Parámetros Físicos

Peso Pieza	28 gr.
Tolerancia Peso	+/- 5%
Unidad de Venta	Caja
Dimension Pieza	15 cm.
Tolerancia Tamaño	+/-1 cm.

Especificación de Producto

Referencia N° 35806

Tortilla Trigo 15 cm Amb (18x16)

Envase Primario

Unidades por Envase Primario	18
Tipo de Envase	Film
Material de Envase	Film Transparente
Ancho envase (mm)	250
Largo envase (mm)	190
Peso Vacío Envase (gr)	8
Peso Neto Envase (gr)	504
Peso Bruto Envase (gr)	512
Codificación Envase	Lote / Fecha Caducidad
EAN13	8437000906124

Otros datos

Intrastat	1905909000
-----------	------------

Envase Secundario

Caja

Unid. por Envase Secundario	16
Peso Neto (Kg)	8.06
Peso Bruto (Kg)	8.73
Alto (mm)	165
Ancho (mm)	396
Largo (mm)	396
Cubicaje (m3)	0,026
EAN14	

Paletizado

Cajas por Palet	66
Cajas por Nivel	6
Numero de Niveles	11
Dimension Palet (m)	1,2x0,8
Alto Palet (m)	1,965
Cubicaje Palet (m3)	1,886
Peso Neto Palet (Kg)	531.96
Peso Bruto Palet (Kg)	599.2